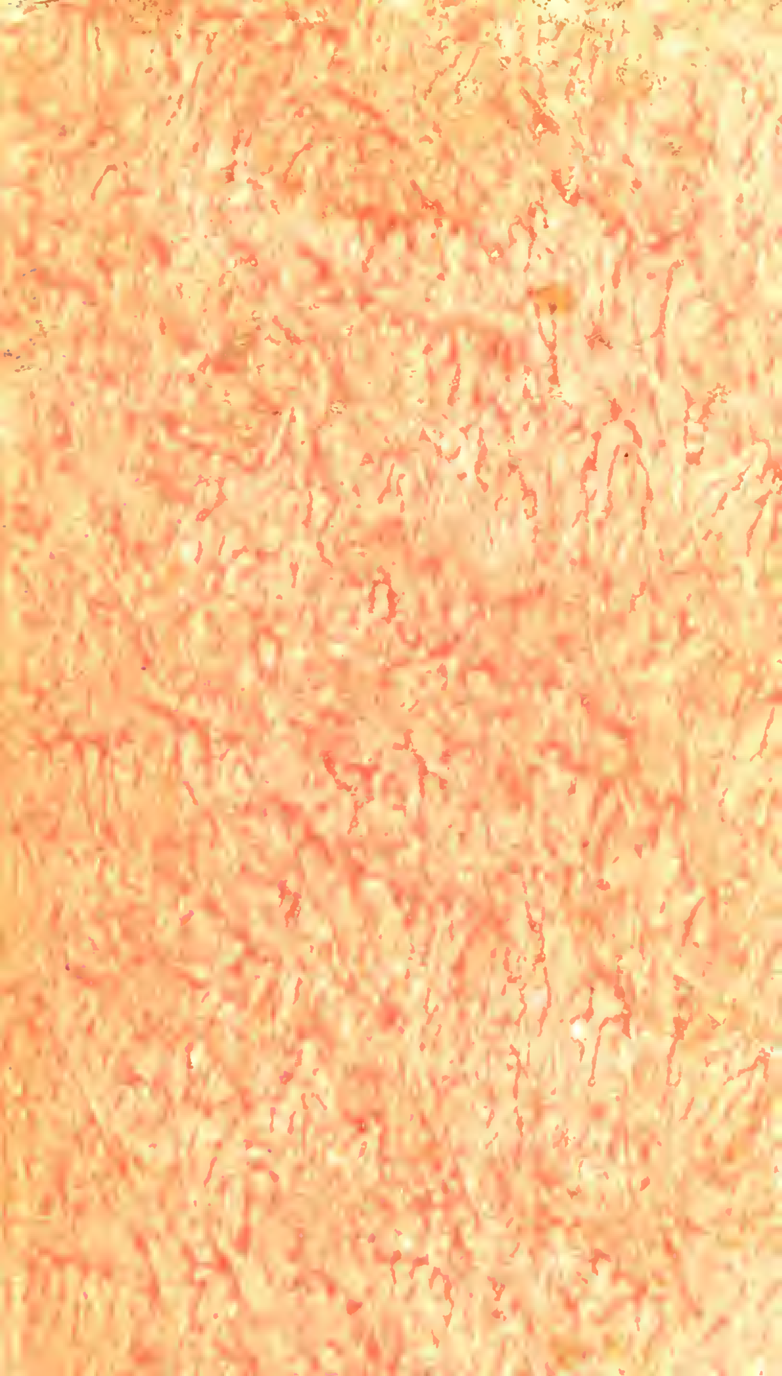


Agnes Algar Her Book

Ilford November 2d 1835

LA CUISINIÈRE GENEVOISE.

Enseignant les manières de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de légumes, de fruits, etc.

La façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, etc.

Et de composer divers sirops, glaces, crêmes, essence, etc.

PARTICULIÈREMENT

A l'usage des jeunes cuisinières qui veulent se pousser pour des repas un peu recherchés, comme pour des tables bourgeoises.

Nouvelle Edition revue, corrigée et augmentée.



A GENEVE,
Chez GUERS, Libraire, place de la Fusterie.

1817.

AVANT-PROPOS.

CHAQUE Pays, chaque mode. Ce vieux proverbe dont l'antiquité n'ôte point le mérite, a lieu en cuisine comme ailleurs. Il faut même qu'on ait aperçu dans le dehors que la nôtre pouvoit compter pour quelque chose puisqu'il est si fréquent de voir demander de l'étranger une cuisinière Genevoise, qui ait servi dans de bonnes maisons. Et c'est pour suppléer à la difficulté d'en trouver pour faire des voyages quelquefois un peu lointains, que nous donnons au public des procédés dont l'on se sert généralement ici.

Presque partout la cuisine Française prévaut, et quoique nous ne fassions pas usage dans notre ville de cuisiniers français il est cependant indubitable, vu le voisinage, que nos Cuisinières leur doivent beaucoup de leurs connoissances, indépendamment de ce que la tradition leur a fourni de lumières, par celle qui se sont mutuellement éclairées; c'est de bouche en bouche qu'elles s'instruisent, et peut-être est-il d'une grande

nécessité qu'il reste un type de leurs connoissances qui ne soit pas sujet aux variations de la mémoire; c'est notre projet.

Une longue expérience, soutenue par des succès, prouve que la cuisine est une affaire de raisonnement et de goût; mais c'est principalement par la pratique, qu'une jeune cuisinière peut se mettre les procédés dans la mémoire, avant que de pouvoir raisonner théoriquement de cuisine, et travailler méthodiquement et de tête, et nous avons préféré d'observer, autant que possible, l'ordre alphabétique pour parvenir à une méthode plus sûre. Quant aux différentes manières de faire les apprêts de diverses substances, nous avons cherché à joindre la clarté à la plus grande briéveté, et surtout à simplifier les procédés les plus compliqués sans altérer la substance.

Quelques personnes voudroient sans doute qu'on donnât toujours les doses précises de divers ingrédiens qu'on emploie dans l'assaisonnement; mais les goûts, en général, étant si variés, si différens, il étoit impossible de les fixer d'une manière absolue, non plus que le

degré de cuisson, les uns aimant les viandes plus cuites, les autres moins; les un craignant le sel, d'autres le poivre, et quelques-uns ne trouvant de goût qu'à ce qui est bien fourni.

Notre Cuisinière s'est donc contentée de suivre de plus près qu'elle a pu ce qui lui paroît être du goût le plus général; et si la quantité de chaque chose qui entre dans la composition d'un ragoût, paroît fixée dans quelques endroits, ç'a été pour donner une mesure d'après laquelle on puisse statuer sur le plus ou le moins, selon la connaissonce qu'on peut avoir du goût de ceux pour qui l'on travaille.

Un palais délicat est la règle la plus sûre en fait d'assaisonnement; ainsi, soit pour s'instruire à fond pour la conduite journalière, soit qu'on ne veuille apprendre que pour s'en servir dans l'occasion, il faut, quand on n'a pas une expérience consommée, tâter souvent, dans le commencement, et ménager l'assaisonnement, jusqu'à ce que la pratique ait donné ce point précis qu'on ne peut acquérir que par elle.

Dans le nombre des préparations que notre cuisinière nous fait transcrire,

elle s'est particulièrement attachée à celles qui peuvent flatter le goût sans nuire à la santé, et plus particulièrement encore à ménager le double intérêt de ceux qui veulent une cuisine saine et peu dispendieuse, quoique l'on puisse y trouver aussi, pour les gens délicats, pour les amateurs de la bonne chère plusieurs mets recherchés, et d'une cuisine assez fine ; et sans nous écarter de sa dictée, nous avons tâché de l'expliquer assez clairement, pour que les personnes les moins au fait puissent opérer par elles-mêmes.

Et nous espérons que les personnes économes y verront qu'on peut faire, à peu de frais, de très-bonnes choses, qu'on laisseroit gâter, faute d'en savoir tirer parti ; et qu'il n'arrive que trop, encore, que l'on consomme beaucoup plus d'assaisonnement qu'il ne faudroit pour bien faire.



LA CUISINIÈRE GENEVOISE.

DU BŒUF.

Aloyau rôti.

IL doit être mangé un peu rouge, il n'en est que plus tendre et de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches, et l'on fait une sauce avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre et ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec sel, poivre et jus de bœuf, et quelques câpres. On sert cette sauce chaude.

On peut encore, si l'on ne sert pas l'aloyau dans son jus, en enlever le filet, le couper par tranches minces, qu'on met

dans une casserole avec une sauce de câpres, anchois, champignons, pointe d'ail hachés, passés au beurre et mouillés de bon bouillon. La sauce étant dégraissée, on l'assaisonne, on met le filet avec le jus de l'aloyau. On fait servir chaud sans bouillir.

Bœuf à la mode.

Prennez du jus de bœuf assaisonné de sel, poivre, girofle en poudre, jus de rocamboles; mêlez dans un verre de vin. Faites mariner pendant deux heures, et lardez ensuite votre pièce de bœuf, que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier et un autre verre de vin; faites cuire à petit feu; coupez par tranches, lorsqu'il sera froid; et servez pour entremets.

Bœuf à la royale

Piquez de gros lardons; assaisonnez de sel et poivre une pièce de bœuf. Laissez mariner. Enveloppez-la d'un linge, de sorte que la graisse ne la puisse pénétrer. Mettez-la ensuite dans une marmite avec suffisante quantité de panne de porc. Mettez-y du verjus, du vin, et quelques tranches de citron, persil, ciboules et lauriers. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon

bien consommé, tirez; servez par tranches, pour entremets.

Langue de Bœuf.

Cuisez-la d'abord dans le pot du bouilli, ensuite mettez-la avec bouillon, racine de persil, poivre et beurre en dressant; on peut, si l'on veut, faire un ragoût à part pour mettre dessous.

Langues de Bœuf rôties.

Elles se rôtissent après avoir cuit au pot et se servent avec sauce douce.

Pâté en pot.

Prenez une rouelle de bœuf de 6 livres, pas trop hachée, une livre et demie de graisse de bœuf hachée séparément, demi-livre beurre frais, de la moelle de bœuf: on met la graisse, le beurre et la moelle dans le pot; quand elle est bien fondue, on y met la viande, qu'on fait roussir à petit feu, on ajoute avec eau bouillante, on y met de la mie de pain que l'on a fait tremper dans l'eau bonillante et serrée dans un linge, du poivre, du sel, du macis, des châtaignes assez grillées pour pouvoir ôter les peaux; en le réchauffant, on y met du safran si l'on veut.

Rouelle de bœuf.

La bien larder, la bien roussir fort vîte, ajouter eau, des épices et du poivre.

Rouelle de bœuf aigre.

Une bonne rouelle de bœuf qu'on laisse mortifier deux jours en été, quatre en hiver, on la met tremper avec vinaigre, genièvre pilé et poivre; on la laisse deux jours et deux nuits, on la bat bien, on ôte les peaux; on met dans un pot de fer deux cuillerées de beurre cuit, on met des lardons à sa rouelle, demi-livre beurre frais, un bouquet d'herbes, une tasse bon bouillon; on met des tranches de lard par-dessus, on laisse cuire jusqu'à ce qu'il ne reste que de la graisse, qu'on dresse par dessus.

DU VEAU.

Amourettes.

Moelle des vertèbres de veau ou de mouton. On en prend la quantité qu'il faut, qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long; on les fait mariner,

pendant deux bonnes heures, avec des oignons coupés par tranches, bouquet de persil, basilic, sel, poivre, vinaigre, ou jus de citrons, avec un verre d'eau; on les fait égoutter ensuite: on les poudre de fine farine et on les fait frire, de sorte qu'elles soient croquantes et moelleuses.

Blanquette.

On coupe son veau par tranches, on le fait roussir dans du beurre cuit bien chaud, on ôte le beurre et on y met du persil haché qui se roussit un moment; sauce avec bouillon, jaune d'œuf, beurre et poivre.

Boulettes de veau.

Hacher bien son veau crud, de la graisse de bœuf hachée aussi, du pain cuit au gras, du poivre, du sel, deux jaunes d'œufs; on les forme en boulettes, on les roussit au beurre, on ajoute avec bouillon, sauce aux jaunes d'œufs et beurre.

Capilotade de veau.

Coupez le veau par tranches, mettez-le dans un plat qui cuit avec bon bouillon, pain râpé, zeste d'orange, le faire vîte cuire, et en dressant, du jus d'orange.

Autre Capilotade.

Du persil, un oignon, à 3 sols de câpres que vous hachez bien menu, et que vous mettez chauffer avec beurre frais; vous y ajouterez du bouillon et ensuite vos tranches de veau.

Croûtes aux rognons.

On hache le rognon, on met deux œufs, du sel, du poivre; on défait le tout avec de la crême épaisse, on y met un peu de petites herbes, on les met sur les tranches sans croûte, frire dans le beurre bien chaud.

Foie de veau entier.

On le larde en dedans, on le fait roussir dans le beurre cuit, on ôte le beurre, on y ajoute du bouillon, on le fait cuire à gros feu en le tournant de temps en temps; on peut avant que d'y mettre le bouillon, y mettre demi-verre de vin blanc, que l'on fait cuire un moment avant le bouillon, et des herbes hachées un moment avant de dresser.

Fressure de veau.

On la coupe par morceaux, on la lave dans l'eau bouillant pour bien ôter les peaux; on la saupoudre de farine, on la met dans la casserole roussir avec du

beurre; on ajoute du bouillon, du poivre et du beurre en dressant.

Fressure de chevreau.

De même, il ne faut mettre le foie qu'à la fin.

Fricandeaux aux légumes.

Un gigot de veau coupé en long et dont on ôte bien les peaux, le bien battre, le mettre cuire avec eau et beurre, bouquet de persil, branlettes, thym, que l'on retire avant qu'ils roussissent; quand ils sont roux, on ajoute du bouillon, et l'on accommode son légume à part, en dressant on met ce qu'il y a de sauce aux fricandeaux parmi le légume.

Gelée de viande.

Un jarret de veau bien cuit à l'eau, le passer dans une flanelle ou chausse, on fait couler dans un grand plat; quand cela est chaud, on ôte la graisse qui est dessus avec du papier mouillé, on mêle parmi du jus de viande bien dégraissé, et l'on s'en sert. On fait aussi un plat d'entremets avec cette gelée de jarrets sans jus de viande, en y mettant du sucre, les zestes d'un citron, cuire une onde, clarifier avec blancs d'œufs; et repasser dans la flanelle en dressant.

Hachis de veau.

Il faut hacher sa viande bien fine, et la mettre dans la casserole avec un peu de mie de pain bien broyée et un bon morceau de beurre ; il faut que cela cuise long-temps, à très-petit feu, ensuite on y ajoute du bouillon et qu'il cuise assez long-temps, et en dressant, deux ou trois jaunes d'œufs et du beurre frais. Ceux de mouton de même, mais moins cuits.

Longe de veau marinée.

On la pique de lard, on la rôtit aux trois quarts, on la met dans la poële avec bouillon, un petit morceau de beurre roulé dans la farine, du poivre, du sel et des zestes d'orange; on laisse cuire la longe jusqu'à ce que la sauce soit raccourcie si l'on veut y mettre des foies de dindes ou de chapons, on fait blanchir les foies dans l'eau bouillante, on les essuie, et on les met dans la poële, truffes si l'on veut, coupées par morceaux ; on met ceci dans la poële, après avoir tiré la longe, cuire deux ondes, versez sur la longe un jus d'orange ou de citron en dressant.

Oreilles de veau farcies.

Les bien peler, les farcir avec viandes

délicates, les roussir, y ajouter du bouillon faire un coulis d'écrevisses, et les queues épluchées pour servir sous les oreilles.

Pâté de veau sans croute.

Hachez du veau crud ou cuit bien menu, de la graisse de bœuf bien hachée. ôtez les peaux ,cuisez de la mie de pain dans du bouillon gras, du poivre ; l'on défait le tout avec deux jaunes d'œufs, et on le forme comme un petit pain : on fait chauffer un petit morceau de beurre frais dans un plat, on y met son pain, l'on met le plat dans la tourtière avec feu dessus et dessous, et quand il a pris couleur, l'on ôte son plat, que l'on met sur le potager avec du bouillon, et l'on le fait cuire ; en dressant, un petit morceau de beurre frais.

Poitrine farcie.

Des épinards bien épluchés, les bouillir, les hacher et les bien serrer pour ôter l'eau : faites cuire de la mie de pain dans du bouillon gras, prenez du beurre frais, un peu de moelle ou de graisse de bœuf hachez, assaisonnez et farinez votre poitrine ; on la fait roussir, on ôte le beurre, et on ajoute du bouillon et de l'eau.

Ragoût de ris de veau.

Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; mettez ensuite à l'eau froide ; essuyez ; passez avec lard fondu, bouquet, sel et poivre, petits champignons et mousserons, truffes ; étant passés, mouillez de jus, et laissez cuire à petit feu : dégraissez ensuite liez d'un coulis de veau et jambon ; servez seul pour entremets. On s'en sert pour toutes sortes d'entrées à la braise.

Ravioles.

L'on fait une farce de viande, soit mouton ou veau rôti ; on fait de la pâte et on en remplit de petits abresacs, que l'on fait bouillir une onde ; on range ces petits abresacs sur un plat d'argent, avec beurre frais et bouillon, on les poudre bien de fromage râpé, et on les met sur le potager, où il faut qu'ils restent deux heures à petit feu, couvert d'un couvre plat.

Ris de veau à la poële.

Passez-les avec lard fondu : persil, ciboules, champignons, pointe d'ail ; foncez une casserole de veau et jambon, les ris par dessus, avec lard fondu : ajoutez de fines herbes avec sel et poivre ; couvrez

de bardes de lard, et faites cuire comme à la braise; dégraissez la sauce, mettez-y du coulis, passez-la au tamis. Faites-y chauffer vos ris, et servez avec un jus de citron.

Ris de veau à la S. Cloud.

Faites-les blanchir; farcissez chaque morceau de blanc de poularde, graisse de veau, lard râpé, sel, poivre, fines herbes, six jaunes d'œufs, le tout bien haché et mêlé: faites cuire avec tranches de veau et jambon; mouillez de bouillon, un peu de réduction et un verre de bon vin blanc vieux: quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis: faites-la réduire en gelée; faites-y glacer les ris de veau; mettez un peu de coulis pour détacher ce qui tient à la casserole; repassez cette sauce au tamis, mettez-y un peu de citron, et servez-la sous vos ris de veau.

Ris de veau aux écrevisses.

Farcissez et faites cuire comme dessus. Servez avec un ragoût d'écrevisses.

Ris de veau aux fines herbes.

Foncez une tourtière de bardes de lard et tranches minces de veau, sel, poivre, épices, fines herbes, tranches d'oignons,

persil haché, ciboules entières; vos ris blanchis, arrangez-les avec même assaisonnement dessus que dessous. Faites cuire, feu dessus et dessous. Etant cuits, ôtez les bardes de lard et le veau; faites-leur prendre belle couleur. Hachez menu une truffe verte; faites-la mitonner dans une casserole avec du coulis clair de veau et jambon, et un peu d'essence de jambon; mettez cette sauce dans un plat et arrangez vos ris bien égouttés.

Ris de veau aux petits œufs.

Faites cuire comme ci-dessus; ajoutez à la braise un jus de citron; faites blanchir des petits œufs épluchés; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine avec bouillon et la moitié d'un citron par tranches; essuyez et servez-les avec les petits œufs autour des ris, et mettez par dessus de l'essence avec un jus de citron.

Ris de veau aux truffes à l'Italienne.

Faites blanchir et mettez à l'eau froide, et marinez avec sel et gros poivre, fines herbes hachées, huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau et jambon: mettez les ris dessus avec la marinade: couvrez de bardes de lard; faites cuire

comme à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées : mouillez d'un demi-verre de bon vin blanc vieux ; un peu de réduction ; faites cuire à petit feu : passez la sauce ; mettez un peu de coulis et servez chaud.

Ris de veau en fricandeaux.

On les fait bien blanchir et on les met à l'eau froide piqués de menu lard : on les passe à la casserole, le lard en dessous avec une cuillerée de bouillon clair, et on les fait cuire avec un bon assaisonnement. Le bouillon étant réduit et les ris de belle couleur ; dressez-les : dégraissez la sauce ; mouillez ce qui s'est attaché de bouillon et de jus de veau ; passez le tout au tamis, et mettez le sur le ris avec du poivre concassé : servez chaud.

Ris de veau farcis à la Dauphine.

Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté, et les farcissez d'une farce fine de volaille, et faites cuire à une braise blanche comme ceux aux fines herbes ; farcissez des crêtes de la même farce, passez-les aux lard fondu avec des petits champignons, truffes vertes, tranches d'oignons, bouquet, sel et poivre : dégraissez ce ragoût, liez-le d'un coulis de

veau et jambon ; dressez vos ris, faites autour un cordon de crête, et versez le reste du ragoût par dessus.

Ris de veau marinés frits.

Coupez-les en quatre ; faites blanchir et mariner avec tranches d'oignons, ciboules entières, laurier, sel, poivre, clous, jus de citron, pendant deux heures ; essuyez et trempez-les dans une pâte claire : faites frire au sain-doux chaud : servez coloré avec persil frit.

Ris de veau piqués à la broche.

Piquez-les de menu lard ; passez-les dans une brochette ; faites cuire : lorsqu'ils sont cuits de belle couleur, on les sert avec du jus ou essence de jambon,

Ris de veau frits.

On cuit ses ris de veau moitié eau, moitié bouillon, on les saupoudre de farine et on les frit bien chand.

Risoles de tettines de veau.

Faites blanchir des tettines ; coupez les en morceaux, et arrangez de la farce fine entre deux morceaux : soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte légère, et faites frire.

Rouelle de veau.

Il faut la larder par dedans, cuire moitié eau, moitié bouillon, un bouquet d'herbes, que l'on ôte avant la fin; on ôte sa rouelle de la casserole, où l'on met une goutte de bouillon, que l'on fait cuire un peu pour avoir tout ce qui s'est attaché en finissant, quand on a remis sa rouelle, on glace et on met un peu de beurre.

Autre rouelle de veau.

De même que celle de bœuf page 10, moins de beurre frais et moins de bouillon; on y fait, quand on veut, une gelée que l'on dresse dessus au lieu de graisse.

Tête de veau.

Il faut la faire cuire dans une grande eau et la bien écumer, du poivre, du sel, du beurre frais, un morceau de lard, la faire cuire à bon feu; l'on range des tranches de pain grillé dans un plat, et quand la sauce commence à être courte, on la dresse sur le pain, on la fait un peu mittonner, ensuite l'on dresse la tête dessus. On accommode aussi des têtes de veau, en les faisant cuire entre tranches de viande et de lard dessus et dessous,

oignons, bouquet d'herbes, demi-verre de vin blanc, et bouillon cuit à petit feu.

On fait à part un ragoût de ris de veau, foies, têtes ou langues de la manière suivante :

Prenez vos ris que vous avez blanchis, ôtez les peaux de vos langues, qui auront été cuites à l'eau ou au pot du bouilli ; ce qui est mieux, partagez-les, faites-les cuire au bouillon, s'il y a des foies dans le ragoût, ne les mettez qu'un moment avant de dresser, truffes fraîches de même, et truffes sèches les faire revenir quatre heures dans le bouillon tiède; on peut mettre des mousserons ou des petits morilles à la place des truffes; vous mettez ce ragoût dans un plat et vous arrangez votre tête dessus.

Veau accommodé en thon.

Prenez une rouelle de veau femelle du poids de deux livres, ôtez en toutes les peaux, la graisse et les os, piquez la partout avec des anchois, dont la dose est une demi-livre ; mettez-la dans un plat de terre, couvrez-la de laurier et de romarin frais, tournez-la soir et matin jusqu'à ce que le veau soit en maturité, observant qu'il ne soit point hasardé; vous le mettez

cuire dans un poêlon assez grand pour que la rouelle y soit à son aise, avec de l'eau et du sel, comme pour un bouilli de deux livres; que le tout cuise à grand bouillon, et lorsque la cuisson sera un peu plus de la moitié faite, il faut tourner la rouelle et la laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon, la lever avec un écumoire, la mettre dans un plat de terre, et la frotter avec deux anchois dont on aura ôté l'écaille pendant que la rouelle est chaude; la laisser refroidir, la garnir de bonne huile d'olive et de quelque laurier frais; il faut observer, en mettant cuire la rouelle, d'en ôter tout le laurier et le romarin excepté trois ou quatre feuilles.

Veau en milcanton.

On coupe son veau comme milcanton, on le fait cuire à gros feu avec trois quarts de vin blanc et le quart de bouillon, un oignon, des épices, du poivre, du sel, un morceau de pain blanc, du beurre roulé en farine et soufflé; une sauce avec beurre frais, un peu de safran, un peu de bouillon et du verjus: il faut toujours remuer la cassette pendant qu'il cuit à gros feu.

DE L'AGNEAU.

Tête d'agneau.

Appelée *braise blanche.* Prenez deux têtes avec leurs collets, ôtez les mâchoires et le museau ; faites-les blanchir dans une marmitte avec du bouillon, trois verres de vin blanc, moitié d'un citron coupé par tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain si c'est la saison, bouquet de fines herbes, racines. Couvrez-les de barde de lard ; et après la cuisson, servez avec une sauce piquante.

On peut encore les servir cuites de même avec sauce à la poivrade, à la ravignote, ou avec le bouillon de leur cuisson, dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs, avec une pincée de persil haché, après avoir lié cette sauce sur le feu. Voyez *sauce.*

Quartiers d'agneau.

Celui de devant est plus délicat que celui de derrière, l'un et l'autre se servent rôtis. On les sert aussi en fricandeau glacé, en fricandeau avec un ragoût d'épinards. On les déguise après avoir été servis, en *rots,*

en

en *filets*, en *blanquette*; en filets *à la béchamel*.

Pour mettre les filets en *blanquette* on met dans la casserole un morceau de beurre, des champignons coupés, un bouquet garni, une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; on met ensuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; on fait lier la sauce sans qu'elle bouille, et on met un filet de vinaigre.

La *béchamel* n'est autre chose que de faire réduire de la crême en consistance de sauce, observant de la tourner, pour qu'elle ne se mette point en grumeaux, et d'y mettre les filets assaisonnés de bon goût comme pour la blanquette.

Les *ris d'agneau* se servent comme ceux de veau, voyez *Tête de veau*: la langue et la queue comme celle de *mouton*.

Pieds d'agneau échaudés et cuits jusqu'à ce qu'ils soient mollets; on ôte l'os du milieu, on met à la place une farce faite de rouelle de veau, petit lard, moelle de bœuf, sel et poivre. On les trempe ensuite dans des œufs battus, on les pane, on les frit et on les garnit de persil frit.

Poitrine frite d'agneau.

On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre et de verjus, avec sel, poivre, girofle, ciboule et laurier, pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine et claire de farine, vin blanc et jaunes d'œufs, puis on la frit à la poële avec du beurre ou du sain-doux.

Chevreau.

Les hanches de chevreau et les quartiers de devant se rôtissent d'ordinaire ; on peut les mettre en blanquettes comme l'agneau, ou en civet comme le lièvre ; la fressure peut servir de garniture à toutes sortes de ragoûts.

DU MOUTON.

Carré de mouton à l'eau.

Le faire piquer et couper le bout des côtes, le mettre cuire moitié eau moitié bouillon, des racines de persil, du poivre; quand il est cuit à moitié, l'on ôte les racines et on le tourne du côté où il est piqué ; po · le glacer, on le met sur un

plat, tenir chaud pendant que l'on met un peu de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste; on fait de cela la sauce, où l'on met un très-petit morceau de beurre, et même point si c'est assez gras; il faut faire cuire près de trois heures. Toutes les viandes, la volaille, le gibier s'accommodent comme le carré ci-dessus et on le pose sur un ragoût ou sur du légume.

Haricot de mouton.

Coupez un carré en cotelettes épaisses: faites-les cuire dans une bonne braise, avec bouillon, bardes de lard bouquet, quelques navets, sel et poivre; tournez des navets en amandes: faites-les frire dans du sain-doux, sans leur donner trop de couleur. Egouttez-les, faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon, mouillez de coulis, et faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braise; égouttez-les bien de leur graisse. Dressez le ragoût de navets par-dessus.

Cervelles de mouton.

On les lave dans de l'eau tiède, on les fait ensuite bouillir dans de l'eau; l'assaisonnement est le même qu'au veau; en mi-canton; quand elles sont cuites, vous

mettez des tranches fines de pain grillé sur le plat sur quoi vous les dressez, vous les faites mitonner un moment sur le plat et vous servez.

Gigot de mouton à l'eau.

On peut le cuire au pot ou à la cloche; dégraissez la sauce quand elle est bien courte, mettez-la dans la casserole avec votre gigot pour le glacer, ayez soin de remuer de peur qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sauce, mettez votre gigot dans un plat, du bouillon dans la casserole pour détacher ce qu'il y a dedans; quand cela a cuit quelques ondes, mettez-le sous votre gigot.

Gigot à la Cloche.

Le laver, le bien battre, le mettre sous des cendres chaudes, le tourner de temps en temps; s'il n'y a pas assez de sauce après l'avoir dégraissé, on met du bouillon dans la cloche pour avoir ce qui est attaché et augmenter la sauce.

Gigot roulé.

Desossez-le, levez la moitié de la chair; faites-en une farce : piquez le dessus du gigot, mettez la farce dedans, cousez-le,

faites-le cuire et glacer comme un fricandeau, et servez avec une bonne essence. On entend par essence les parties huileuses d'une substance : il se trouve une huile essentielle dans toutes sortes de corps, qui est un des principes de leur composition.

Côtelettes de mouton ou de veau.

Coupez vos côtelettes, ôtez tous les petits os et le gros d'en bas, battez-les bien et les applatissez, pilez du pain sec bien fin, hachez du persil, des branlettes ou petits oignons, mêlez-les avec le pain, et y roulez bien vos côtelettes; mettez-les dans la tourtière avec du beurre frais, faites-les cuire à petit feu, et ne les laissez pas trop sécher; ensuite prenez des échalotes et du persil haché, faites les un peu roussir et les poudrez de farine, mettez-y du bouillon qui ne fasse qu'une onde; vous mettrez la sauce dans un plat.

Côtelettes de mouton en haricots.

Passez-les au roux avec navets, bouillon, sel et poivre. Faites bien cuire, à la moitié de la cuisson, mettez un peu de vin, si vous le voulez. Liez avec farine frite, et servez à courte sauce.

Langues de mouton au vert.

Il faut les faire cuire dans le pot ou à l'eau si l'on a point de pot au feu ; on les fait un peu roussir dans le beurre ; puis, ôtez le beurre et y ajoutez du bouillon ; on peut les mettre sans roussir, elles se glacent en cuisant ; sur la fin, l'on prend des épinards et des cardes poirées, qu'on hache fort fines, toujours en serrant pour ôter l'eau ; on met ses herbes quatre ou cinq minutes avec un bon morceau de beurre frais sur le feu ; en dressant, encore un morceau de beurre et du sel.

Langues de mouton à la cuisinière.

Après les avoir fait griller, comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu jusqu'a ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche : servez dessous les langues.

Des pieds de mouton.

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qu'il reste

de poil, ôtez les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits et la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser : mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Mouton aux raves.

S'accommode comme les choux au lard, et sur la fin, bien laisser roussir.

Mouton aux pois.

Il s'accommode comme les pigeons; quand votre viande est roussie : ôtez la bourse.

Poitrine de mouton marinée.

Il faut la cuire avec le bouilli, la couper par côtelettes, et les tremper dans une pâte faite avec farine, vin, poivre et sel, frire dans la poële au beurre bien chaud; frire du persil que l'on met autour, bien essuyer le persil avant que de le frire.

Poitrine farcie au gras.

On prend des ris de veau ou blancs de chapon, tettine ou graisse, pain cuit dans du bouillon gras, on assaisonne, on farcit sa poitrine, on la roussit, on ajoute du bouillon. On farcit poulardes et poulets de même

---

DU COCHON.

Cochon de lait à la broche.

Echaudez-le à l'eau bouillante; vuidez-le et mettez dans le ventre, sel, poivre, oignons piqués de clous, un morceau de beurre, et mettez-le à la broche: arrosez-le de beurre frais ou d'huile d'olive fine et faites lui prendre belle couleur. Servez avec sel, poivre blanc, et jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres, un anchois, fines herbes, sel et poivre passés à la casserole. Bien ficelé, on le fait cuire comme ci-dessus.

Cochon de lait au père Douillet.

Coupez la tête, fendez le cochon et coupez-le en quatre: piquez de gros lard

assaisonné ; mettez une serviette au fond d'une marmite : couvrez-la de bardes de lard: mettez vos quartiers la tête au milieu; assaissonnez d'épices et fines herbes, rocamboles, oignons, basilic, laurier, citron vert, patenaille, navet, recouvrez de bardes de lard et du reste de la serviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau ; mettez-les dans une casserole avec une barde de lard ; quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon, et videz le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon sera cuit retirez-le ; si vous voulez le servir pour entremets, laissez-le réfroidir dans son jus. Nettoyez-le ensuite pour qu'il soit blanc ; servez à sec sur une serviette, garni de persil vert. Si vous voulez le servir pour entrée, servez chaud, et par dessus un ragoût de ris de veau. On peut le servir aussi avec un ragoût de pois verts ou avec une purée.

Cochon de lait à la daube.

Mettez-lui dans le corps sel, poivre, clous pilés, un peu de sauge. Enveloppez-le et le mettez dans une poële à poisson avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, clous de girofle et laurier ; faites bouillir ;

tirez quand il sera cuit, et servez-le à sec dans une serviette, et couvert d'une autre serviette; ainsi apprêté il se mange chaud et froid.

Cochon de lait en ragoût.

Coupez-le en quatre, passez-le à la casserole avec lard fondu : faites-le cuire avec du bouillon, et un verre de vin blanc, bouquet, sel, poivre, champignons, olives sans le noyau, qu'on fait bien cuire; liez la sauce avec farine et servez chaudement.

Atriaux.

On pile le foie de cochon ou de veau, on le passe dans la passoire, on y met du poivre; du sel et du pousset de marjolaine; des épinards, des branlettes, de la graisse de cochon, du lard cuit et haché, et du pain cuit dans du bouillon gras : on remue bien le tout ensemble, et on le plie dans des toiles de cochon, et on les roussit à petit feu dans de la graisse ou beurre; quand on veut les manger on les réchauffe, et on fait la sauce avec bon bouillon et jaunes d'œufs.

Boudins.

On laisse reposer le sang, on prend autant de crême extrêmement épaisse, de la graisse, de la marjolaine, un peu de

persil ; on hache tout cela et on le met dans le beurre frais ; on fait fondre et chauffer le tout, on l'assaisonne dans un pot de fer, sur un petit feu ; quand c'est fondu, on met dans les boyaux, y mêlant des petits lardons cuits, et on fait cuire les boudins dans l'eau chaude.

Boudins au sang de cochon de lait.

Faites roussir une pincée de fines herbes hachées, un peu de farine, prenez autant de crême que de sang, mettez-y des épices et un peu de cannelle, mêlez cela fort exactement, autrement le sang reste seul, ce qui est dégoûtant ; mettez dans un plat et faites cuire sur l'eau dans une casserole, le plat doit plonger dans l'eau jusqu'au bord.

Cervelat d'une demi-tête de cochon.

Il faut la laisser tremper 24 heures, et la changer d'eau une fois ou deux ; on la lave bien, et on la met dans un grand pot de fer avec deux bouteilles de bon vin, une de rouge et une de blanc, demi once poivre noir, un quart d'once clous pilés, un bouquet de romarin, de marjolaine, de thym et de laurier ; on met toutes les herbes dans un linge blanc, pour qu'elles ne restent pas dans la tête, mais qu'elles en

prenne seulement le goût ; quand la tête est bien défaite, on en ôte les os, on la range dans un bassin, et on met une planche et une pierre bien pesante par-dessus, en sorte qu'elle soit fort pressée et épaisse : on ne la sort de là pour la mettre dans un plat que lorsqu'elle est tout-à-fait froide. Cette tête marbrée ne peut se garder que quinze jours ou trois semaines, s'il fait bien froid ; cette demi-tête, pour être bien défaite, doit cuire sept à huit heures, suivant qu'elle se trouve délicate ; si l'on a des couennes de lard, on en met quelques-unes avec la demi-tête, ayant attention de ranger la couenne en dehors, et de mêler bien le gras avec le maigre, ce qui rend la tête plus marbrée.

Manière d'accommoder les jambons.

Faites une saumure avec du sel et du salpêtre, et toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, beaume, marjolaine, sariette, genièvre ; mouillez avec moitié eau et moitié lie de vin ; laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; passez à clair et y mettez tremper vos jambons pendant quinze jours ; faites-les égoutter, essuyez-les, et mettez-les fumer à la cheminée.

Manière de conserver les jambons.

Prenez du poivre noir et de la cendre, selon la quantité de jambons que vous aurez ; faites en une pâte dont vous enduirez les crevasses qui s'y feront ; cela empêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en lieu sec : si vous en portez en campagne, encaissez-les avec les copeaux du dedans de vieux tonneaux, et de foin pour les assujettir.

Manière de faire cuire les jambons.

Nettoyez-les sans endommager la couenne ; faites-les dessaler plus ou moins de temps, selon qu'ils seront plus ou moins vieux ; enveloppez-les dans un torchon blanc : mettez-les dans une marmite avec deux pots d'eau et autant de vin rouge, à peu près, avec racines, oignons, gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire pendant cinq à six heures à petit feu ; laissez refroidir dans son bouillon ; retirez-le, et ôtez légèrement la couenne sans toucher à la graisse, sur laquelle vous mettrez du persil haché avec un peu de poivre et de la chapelure de pain ; passez dessus la pêle rouge, pour faire prendre la chapelure et belle couleur au jambon ; servez froid sur une assiette pour entremets.

Manière de faire les jambons de Mayence.

Salez-les avec du salpêtre pur, et mettez-les pendant huit jours sous un pressoir à linge : trempez-les ensuite dans de l'esprit de vin, où l'on aura mis infuser des bayes de genièvre pilées, et fumez-les avec du bois de genièvre.

Jambon à la braise.

Otez la couenne ; parez-le en dessous et faites dessaler : ficelez et mettez dans une marmite foncée de bardes de lard et tranches de bœuf, toutes sortes de fines herbes, racines et assortiment convenable sans sel ; faites cuire le maigre en dessous, le vaisseau bien couvert et garni avec de la pâte, petit feu dessus et dessous, pendant dix ou douze heures laissez refroidir dans la sauce ; retirez et ôtez la ficelle : mettez dans une tourtière ; panez de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pêle rouge ; servez garni avec persil frit : on peut servir chaud pour entrée avec un ragoût de ris-de veau ou d'écrevisses.

Jambon à la broche.

Otez-en la peau, parez le ; faites dessaler à l'eau tiède, et tremper ensuite dans

un plat, dix ou douze heures, avec une bouteille de bon vin vieux blanc ; enveloppez le de papier et le mettez à la broche ; mettez le vin où il a trempé dans une léchefrite ; arrosez-le pendant qu'il rôtit : étant cuit, passez-le avec de la mie fine et persil hachés ; faites-lui prendre belle couleur à la broche ; laissez refroidir et servez sur une serviette garnie de persil vert.

Jambon à l'allemande.

Coupez des tranches de jambon cru les plus minces qu'il se pourra ; passez au beurrre des tranches de mie de pain ; foncez un plat de lard râpé, mies de pain fines, fines herbes, champignons et truffes hachés fin, un lit de jambon et ainsi de suite, par lit, finissant par le jambon ; saupoudrez de mie de pain ; mettez au four pendant environ deux heures, servez chaudement.

Jambon frit.

Coupez des tranches de jambon cuit ; coupez les dans la farine ; faites chauffer du beurre frais dans la poêle noire ; et quand il est bien chaud, mettez-y vos tranches de jambon : lorsqu'elles ont pris bonne couleur, retirez-les ; ayez une poignée de persil haché que vous jetez dans

la poële ; lorsqu'il a un peu cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, et arrosez vos tranches avec cette sauce et servez chaud.

Coulis de jambon.

Prenez moitié veau et jambon par tranches ; faites cuire dans une casserole ; ajoutez des croutes sèches, ciboules, persil, basilic, girofle et bon bouillon fait et assaisonné. Le tout étant cuit et de bon goût, et le jus bien tiré, passez le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

Pieds de cochon.

Mettez les pieds lorsqu'ils sont nettoyés dans un pot, bien rangés, avec du lard dessus, deux verres de vin blanc, du poivre, du sel, une feuille de laurier et de l'eau ; vous les laisserez cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; il faut environ trois heures, et qu'ils soient à court bouillon ; vous les tirez sur une planche, vous raperez du pain et vous pilerez des clous de girofle, que vous mêlerez avec le pain et un peu de persil haché fin : vous roulerez vos pieds dedans, vous prendrez un peu de beurre frais, que vous mettrez dans la tourtière avec vos pieds, vous mettrez gros feu dessus et dessous, quand ils seront bien roux vous les servirez ; on

peut les partager, ce qu'il faut faire quand ils ont cuit dans le pot de fer. Il y a des gens qui ôtent les os, mais cela les défigure beaucoup.

Façon de faire les saucisses.

Il faut hacher la viande et le lard par petits morceaux, demi-once de sel et demi-once de poivre par livre de viande, et salpêtre.

Façon de faire les saucissons.

Pour seize livres de viande dix onces de sel, demi once de clous, demi once de macis, demi once noix muscade, demi once cannelle, une once poivre pilé, un quart d'once salpêtre; il faut prendre le gorgeron d'un cochon, le museau, les oreilles, la langue; couper le tout en petits morceaux comme des dez; il faut choisir du maigre de cochon et le bien hacher, autant pesant que de viande ci-dessus; assaisonner le tout ensemble dans un grand plat, et mettant une couche de chacune de ces viandes, et sur chaque livre de viande une once de sel et du poivre à proportion, un peu de salpêtre, des clous de girofle et de muscade pilée; il faut laisser le tout pendant trois jours dans ce plat, et le bien pétrir pendant une heure

avant de l'engoucer, avec deux verres de bon vin, le bien presser et serrer dans le boyau ou la vessie, qu'il vaut encore mieux que l'on partage pour en faire deux.

Saumure.

Prenez une livre de sel et un quarteron d'eau que vous laisserez bien bouillir, ensuite écumer, la laisser refroidir et la jeter sur le salé que l'on veut conserver ; pour connaître si votre saumure est cuite, il faut y jeter un œuf ; s'il ne va pas au fond, elle est faite ; il faut l'écumer avant qu'elle bouille pour n'ôter que la terre.

DE LA VOLAILLE.

Canards aux oignons.

On met cuire ses canards dans l'eau avec beurre et bouquet d'herbes, que l'on ôte avant qu'il roussisse ; l'on ajoute du bouillon quand ils sont roussis, on prend des petits oignons que l'on fait bouillir et égoutter, on les roussit dans beurre cuit, on en ôte le beurre et on ajoute du bouillon ; sur la fin on met dans ses oignons la sauce des canards et l'on dresse; et de même aux navets.

Canards à la broche.

Videz et flambez, faites cuire sans le piquer ni le barder ; il se mange avec sel et poivre blanc.

Canards à la braise aux navets.

Prenez un canard sauvage ou domestique; lardez-le de gros lard assaisonné. Foncez une marmite de bardes de lard et de tranches de bœuf épaisses d'un doigt, qu'on assaisonne de fines herbes, oignons, patenailles, citron, laurier, poivre et sel. Sur cet assaisonnement mettez votre canard couvert dessus comme dessous : on couvre bien la marmite et on lute le couvercle avec de la pâte pour qu'il n'y ait

point d'évaporation, et on fait cuire le tout feu dessus et dessous. C'est ce qu'ou appelle *braise ordinaire*; elle sert pour les grosses pièces qui ont besoin d'un fort assaisonnement. Pour mettre votre canard aux navets, coupez des navets par petits carrés; passez-les à la casserole au sain-doux : quand ils sont de belle couleur, égouttez les; faites-les mitonner ensuite avec bon jus : liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard; servez dans un plat avec votre ragoût de navets par-dessus. On peut encore, pour éviter les frais d'une braise, piquer le canard, le poudrer de farine, et lui faire prendre couleur au lard fondu : ensuite on le met dans la marmite avec un petit roux qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, persil et fines herbes; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braises.

Canard à la chicorée.

Faites-la blanchir dans l'eau, égouttez-la bien, hachez-la grossièrement, mettez-la dans une casserole avec de bon jus, et faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau et essence de jambon, et servez par dessus un canard cuit à la braise.

Canard à la purée verte.

Choisissez un bon et beau canard ; troussez les pattes dans le ventre ; faites cuire à une bonne braise. Faites cuire des pois dans du bouillon ; passez-les à l'étamine ; joignez-y une essence de jambon. Si la purée n'est pas assez verte, mêlez-y un peu d épinards bien pilés fin. Servez le canard sur la purée.

Canard au jus d'orange.

Lorsqu'il est à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat ; coupez-le en filets sans les détacher de la carcasse ; mettez du sel et du poivre concassé avec le jus de deux oranges ; renversez-le, avec une assiette; pressez-le. Présentez-le ensuite sur le fourneau ; après, retournez-le et servez-le chaudement dans son jus.

Dinde grasse à la Cardinale.

Prenez une belle dinde: coupez son foie avec truffes et champignons par petits carrés ; maniez avec sel, gros poivre et lard râpé : farcissez-en la dinde ; détachez ensuite la peau de l'estomac ; mettez-y du coulis d'écrevisses ; cousez, enveloppez de barbes et de papier, et mettez votre dinde à la broche. Servez dessus un coulis d'écrevisses.

Dinde grasse aux truffes.

Farcissez une jeune dinde de son foie haché avec ciboules, persil, champignons et lard râpé : liez cette farce de deux jaunes d'œufs, sel et poivre ; faites cuire à la broche, et servez avec un ragoût de truffes.

Dinde farcie de foies gras et truffes.

Choisissez une dinde jeune, petite et grasse. Plumez, videz et flambez-la : prenez trois foies gras blanchis; coupez en petits carrés des truffes à demi-cuites dans du bouillon ; mettez les truffes avec les foies et du coulis, et achevez de les faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit embue ; laissez refroidir ; farcissez votre dinde et cousez-la. Mettez à la broche enveloppée de lard et de papier ; servez avec une bonne essence.

Dindon à la Périgord.

Hachez deux livres de truffes avec lard râpé, sel et gros poivre ; farcissez-en un dindon gras ; cousez ; laissez mortifier et prendre le goût de la farce pendant trois ou quatre jours, et mettez à la broche enveloppé de bardes de lard et de papier. Servez dessus une sauce hachée aux truffes.

Dindon à la princesse.

Coupez-le en deux ; mettez le dans une braise: retirez-le quand il sera cuit et le panez ; faites frire dans le sain-doux, qu'il prenne belle couleur. Dressez et servez avec une rémoulade faite avec des anchois, du persil, des câpres hachées, un peu de ciboules, jus de bœuf et bon assaisonnement. Au lieu de frire, on peut mettre sur le gril, et faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut servir de même des poulets et toute autre volaille ; et si on ne veut pas les mettre à la braise, on les fait cuire au pot, en manière de court-bouillon bien assaisonné : on les pane, et on leur fait prendre couleur comme dessus.

Dindon à l'essence aux oignons.

Coupez de l'oignon par tranches ; passez-le avec du lard ; égouttez un peu de la graisse et de leur jus ; liez d'un bon coulis ; quand ils seront cuits, passez à l'étamine et remettez sur le feu : dressez votre dindon rôti, et mettez la sauce par dessus.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon gras ; faites cuire à la broche avec une barde de lard sur l'es-

tomac pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foie gras, ris de veau, persil, ciboules hachés, sel et poivre, que vous passez au lard fondu avec de la farine : mouillez d'un verre de bon vin ; ajoutez câpres et anchois hachés, olives sans noyaux, bouquet et coulis de bœuf pour lier, et servez sur le dindon. On sert de même chapons, poulets, perdrix et bécasses.

Dindon à l'étouffade.

Prenez-le petit et gras ; troussez-le et l'applatissez un peu. Foncez une casserole de veau et de jambon, et après avoir passé votre dindon dans du lard fondu, mettez-le dans la casserole l'estomac dessous, et le persil par dessus, avec ciboules, champignons hachés et lard fondu, et couvrez de bardes : quand il sera cuit, dégraissez-le, et dégraissez la braise où il a cuit ; passez le jus au tamis, et servez le dindon dessus avec un jus de citron.

Dindon aux anchois.

Farcissez-le d'une farce fine, de trois anchois, foie de dindon, persil, ciboules, champignons hachés, pilez le tout ; liez avec trois jaunes d'œufs, poivre et sel : faites cuire ainsi à la broche, enveloppé de

des bardes de lard et de papier : coupez des restes de citrons, mettez-les dans une bonne essence avec jus d'un citron et servez le dindon.

Dindon en daube.

Prenez un vieux dinde gras, lardez-le de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointes d'ail, épices mêlées, sel et poivre : mettez-le dans une marmite avec du bouillon et demi picholette d'eau-de-vie : couvrez de bardes de lard : ajoutez deux oignons, deux racines, un bouquet garni : faites cuire à petit feu cinq ou six heures ; tirez et laissez réfroidir et figer la sauce : remplissez-en le dinde, couvrez-le de sain-doux par-dessus, et servez froid pour entremets.

Dindon en salmi.

Faites cuire à demi à la broche, coupez-le en pièces ; faites cuire avec du vin, truffes, champignons hachés, quelques anchois, sel et poivre : liez la sauce avec un coulis de veau, dégraissez, servez avec un jus d'orange, ou avec la sauce au jambon.

Dindon, dindonneaux, dindes rôtis.

Laissez-les mortifier ; videz et troussez proprement; faites-les blanchir sur la brai-

se ; piquez de menu lard ; ficelez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils seront à peu près cuits, ôtez le papier ; faites prendre belle couleur et servez.

Pigeons à la crapaudine.

Quand les pigeons sont bien nettoyés, il faut les fendre par le milieu, que les deux côtés se tiennent aux reins, les poudrer de râpures de pain avec des herbettes hachées bien fines, le tout assaisonné avec poivre et sel ; pour que cela s'attache aux pigeons, il faut les tremper avant dans des blancs d'œufs battus, ensuite les rouler dans ce pain préparé : on le met dans la tourtière avec des morceaux de beurre frais ; il faut que cela cuise environ une heure à petit feu ; on les tire secs, on y fait ensuite une sauce à part, d'un peu d'herbettes hachées, sel, poivre, bouillon et un peu de vinaigre.

Pigeons aux pois.

Il faut faire roussir ses pigeons, y ajouter du bouillon et de l'eau, et quand ils sont à moitiés cuits, l'on y met des pois, sauce avec jaunes d'œufs et beurre frais.

Pigeons farcis.

Des foies, ris de veau, pain cuit dans du bouillon, des truffes, poivre, sel, de la graisse; hachez bien le tout, farcissez les pigeons, faites-les roussir, ajoutez y du bouillon, on les fait cuire à petit feu. Les poulardes se font de même.

Pigeons au sang.

Saignez vos pigeons et exprimez le jus d'un citron que vous remuez crainte qu'il ne se caille; mettez ensuite cuire vos pigeons comme on cuit les fricandeaux, si vous les partagez ils sont meilleurs, quand ils sont cuits, vous les dressez sur une assiette, et faites bouillir la sauce dans la même casserole où ils ont cuit, avec de la bonne crême, du beurre frais, et vous y mettrez le sang en dressant, avec le jus d'un citron.

Poulardes aux légumes et fricandeaux.

Mettez les poulardes dans la casserole, moitié eau moitié bouillon, que les poulardes trempent; il faut cuire à gros feu, une heure suffit pour les cuire; en dressant, un

peu de beurre, si on les veut servir seulement avec la sauce ; si l'on met du légume dessous, point de beurre ; on peut aussi mettre du verjus, du citron ou jus en dressant avec le beurre.

Les pigeons, les poulets, les canards, les chapons, s'accommodent la même chose ; c'est même mieux que de roussir.

Les perdrix, les bécasses, les alouettes, s'accommodent de même ; si l'on veut on peut les rôtir et les mettre sur son légume : il faut piquer toutes les viandes.

Les fricandeaux de veau s'accommodent comme ci-dessus; c'est mieux que de roussir, il faut tourner sur la fin ses fricandeaux du côté des lardons pour qu'ils se glacent.

Poulardes et poulets aux légumes, de même que les fricandeaux.

Poule au pot.

Lorsque votre poule est bien nettoyée ; vous la mettez dans une marmite, vous lui donnez un roux, après vous y mettez un pot d'eau bouillante qu'elle trempe bien, truffes, champignons ou châtaignes, une feuille de laurier, écorce d'orange, poivre et sel, que le tout cuise bien ; et lorsque votre poule est cuite, vous y

mettez du beurre frais roulé dans la farine pour lier la sauce.

Poulets en fricassée.

Coupez les poulets en quatre, saupoudrez-les de farine et les roussir; ôtez le beurre; faites cuire au bouillon, sauce avec bouillon; un peu de persil, un jaune d'œuf et peu de beurre.

DU GIBIER.

Alouettes.

Pour rôtir les alouettes, on écorche la tête, on les pique ou on les barde : on les met à la broche, et on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

Alouettes en caisse.

Coupez les ailes et les pattes; fendez-les sur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps, dont vous retranchez les gésiers : faites une farce du reste avec lard râpé, moelle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, sel et mus-

cade; le tout bien haché et pilé ensuite au mortier : liez cette farce avec jaunes d'œufs selon la quantité : farcissez vos alouettes et les faites cuire à la poêle. Lorsqu'elles sont cuites, faites une caisse de papier ou de pâte, couvrez-en le fond de cette farce : mettez dessus vos alouettes que vous recouvrez de farce. Panez-les légèrement, et mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée et jus d'orange pour entrée, ou à sec, pour hors d'œuvre. On les met aussi en coques, aux œufs et en pâté.

Alouettes en ragoût.

On passe les alouettes vidées au roux avec un peu de lard et de farine : ensuite on les met cuire dans le bouillon assaisonné de sel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles sont à moitié cuites, on met un verre de vin blanc, et lorsqu'elles sont cuites, un peu de jus d'orange avant de servir.

Alouettes en salmi.

Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez-en les têtes, gésiers et tout ce qu'elles ont dans le corps; pilez le tout avec les

rôties dans un mortier, délayez avec de bon bouillon, passez ce coulis à l'étamine et l'assaisonnez de sel, gros poivre, avec un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus : mettez dedans les alouettes entières, et les faites chauffer sans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

Alouettes en tourte.

On met, avec du lard râpé, les gésiers, foies et cœurs dans le fond de la tourte ; et on met par-dessus les alouettes sans tête ni pieds, passées à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; et l'on fait la tourte à l'ordinaite.

Bécasse à la broche.

Piquée ou bardée avec des feuilles de vignes, si c'est la saison, sans vider, on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en sort : on les sert sur les rôties avec du jus de citron.

Bécasse à la Provençale.

Retroussez proprement et faites rôtir avec une barde de lard sur l'estomac.

Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil et ciboules hachés, sel, poivre; passez à la casserole avec lard et farine; un verre de bon vin, câpres et un anchois haché, olives désossées, bouquet de fines herbes, et coulis de bœuf pour liaison. Dressez vos bécasses, le ragoût par-dessus, et servez avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix et dindons, peuvent se servir de même.

Bécasses en salmi.

On les rôtit à moitié avec croûte dessous, on les coupe par membres, on les met dans la casserole avec demi-verre de vin blanc, du bouillon dans lequel on aura défait le dedans des bécasses, du poivre, un jus d'orange et cuire à gros feu; on met ces croûtes dans le plat où l'on veut servir son salmi, les bécasses par-dessus.

Bécassine en ragoût.

Fendez-les sans en rien ôter; passez à la poêle, au lard ou beurre roux, sel, poivre, ciboules et bouquet de persil, bouillon, un verre de vin. Faites cuire; mettez de la râpure de croûtes de pain; et servez avec un jus de citron.

Bec-Figue.

Oiseau d'un goût exquis, se sert rôtit. On plume les bec-figues; on ôte la tête et les pieds; et en les cuisant à la broche, on les poudre de pain râpé et de sel.

Cailles.

On les met à la broche, entourées d'une barde de lard et d'une feuille de vigne, et on les sert avec du jus d'orange: il faut les vider.

Cailles à la braise.

On les vide et retrousse proprement: on remplit le corps d'une farce faite avec blanc de chapon, moelle de bœuf, assaisonnée de sel, poivre, muscade et jaunes d'œufs crus. Foncez une marmite de bardes de lard et tranches de bœuf battues; arrangez-y vos cailles, et mettez entr'elles un hachis de jambon cru, sel et poivre et bouquet de fines herbes: on couvre le tout de bardes de lard et tranches de bœuf; on couvre la marmite, et l'on fait feu dessus et dessous.

Cailles en ragoût.

Fendez vos cailles en deux, sans séparer les deux moitiés : passez-les à la casserole, avec lard, sel, poivre, bouquet de fines herbes, quelques champignons, un peu de bouillon gras et farine frite. Laissez cuire le tout doucement avant de servir : nourrissez ce ragoût de bon jus de mouton, et servez chaud.

Cailles à la poêle.

Fendez vos cailles sur le dos : faites une farce avec lard ratissé ; jambon cru haché, truffes, quelques foies gras, un jaune d'œuf cru ; le tout mêlé, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes ; farcissez vos cailles de ce mélange haché : foncez votre casserole de bardes de lard, tranches de veau et de jambon ; fermez bien exactement ; faites suer sur cendres chaudes pendant deux heures : retirez les bardes et les tranches ; finissez la cuisson de vos cailles sur le fourneau : quand elles ont pris couleur et que le jus s'attache à la casserole, retirez-les, dégraissez, mouillez ce qui reste à la casserole de bouillon et jus ; et passez

au tamis, ajoutez poivre concassé, jus de citron, et versez sur vos cailles.

Les pigeons, les poulets et les perdreaux à la poêle s'accommodent de même Il en est de même pour les *cailles à la braise*, et on fait pour tous également le ragoût suivant :

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau; passez au blanc avec champignons, truffes et crêtes : mettez vos cailles ou volailles : liez avec un coulis blanc ou avec de la crême et quelques jaunes d'œufs avant de servir. Si c'est un coulis roux, mouillez le ragoût de jus, et liez avec un coulis de jambon et de veau, ou de perdrix, à défaut d'autres. Servez vos pièces arrangées dans un plat, le ragoût pardessus.

Cailles au gratin.

Prenez six ou huit cailles : plumez, videz et faites refaire dans la graisse : foncez une casserole de tranches de veau et de jambon; mettez les caisses dessus avec persil, ciboules, champignons hachés, et passez au lard fondu; couvrez le tout de bardes de lard, et faites cuire à petit feu : retirez, dégraissez la sauce, mouillez d'un coulis clair, et dégraissez une seconde

fois si vous trouvez qu'il en soit besoin. Dressez vos cailles, la sauce par-dessus.

Pour faire le gratin, prenez deux foies de volaille : hachez avec persil, champignons, ciboules, sel poivre, lard rapé, et deux jaunes d'œufs pour lier le tout; étendez cette sauce sur le plat où vous devez servir, et laissez attacher sur un petit feu. Egouttez la graisse, et mettez vos cailles sur ce gratin avec jus de citron.

Cailleteaux au salpicon.

Prenez six cailleteaux flambez-les, et faites-les refaire : foncez une casserole de tranches de veau et jambon légèrement assaisonnées, un peu de lard fondu : mettez vos cailleteaux l'estomac en dessus : recouvrez de bardes de lard, faites cuire à la braise à très-petit feu ; après quoi, dressez sur un plat, après les avoir bien essuyés de leur graisse. Pour le salpicon prenez champignons, ris de veau blanchis, coupés en dez, un bouquet de fines herbes; passez le tout avec un morceau de beurre, et une tranche de jambon : mouillez d'un bon bouillon: faites cuire et dégraissez: ajoutez sur la fin de la cuisson du coulis, quelques morceaux de culs d'artichauts cuits et

coupés en dez, avec de petits œufs blanchis, le tout cuit et assaisonné de bon goût : servez vos cailleteaux dans ce salpicon.

Civet de lièvre.

Levez les cuisses entières et les épaules : mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard et passez à la poêle avec lard fondu et persil; faites-les cuire ensuite avec bouillon et vin rouge, bouquet de fines herbes, sel, poivre et citron vert : laissez cuire le tout : fricassez le foie à part, et l'ayant pilé, passez-le à l'étamine avec farine frite, un peu du même bouillon et jus de citron ; mêlez le tout et servez chaud.

Autre civet de lièvre.

Coupez par membres ; gardez le sang ; faites cuire avec beurre et bouquet bien garni ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon, chopine de vin blanc, sel et poivre ; mettez le sang pour lier et servez à courte sauce.

Autre civet de lièvre.

L'on fait roussir son lièvre, l'on ajoute

du bouillon, deux verres de vin blanc avant le bouillon, un oignon, un peu de zeste d'orange, un morceau de lard, du poivre et du sel; avant de dresser on met le sang et un morceau de beurre frais.

Grives.

On fait rôtir les grives à la broche sans vider, avec des rôties dessous comme les alouettes : ou bien, pendant qu'elles rôtissent on les flambe avec du lard : on les poudre de pain et de sel mêlés, et on les sert avec poivre et verjus, en frottant le plat avec une échalotte ou une rocambole. On en fait aussi différentes entrées comme des bécasses.

Grives à la braise.

Faites-les cuire à la braise, et servez avec une sauce hachée, qui se fait en mettant une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer et attacher un peu; mettez-y un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de persil, ciboules, girofle : passez le tout et mouillez de bouillon coulis; après quelques bouillons, dégraissez, et employez-la au besoin.

Grives au genièvre.

Couvrez-les de bardes de lard et de papier; attachez-les à la broche, et faites-les rôtir. Pendant qu'elles rôtissent, mettez dans une casserole un peu de jus de citron, et bouillir le tout. Faites blanchir une douzaine de grains de genièvre, que vous mettez dans votre coulis avec les grives; vous laisserez mitonner le tout, et dégraissez votre coulis pour servir.

Grives en ragoût.

Passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes, et l'assaisonnement ordinaire: laissez mitonner le tout, et servez avec jus de citron

Lièvre et levraut rôtis.

Dépouillez, videz et frottez les de leur sang; faites les refaire sur la braise; piquez-les de menu lard et mettez à la broche: étant cuits, servez-les avec une sauce douce, avec sucre et canelle, qu'on fait

bouillir comme un sirop clair, ou avec une sauce faite de vinaigre bouilli, avec sel, poivre et oignon piqué de clous.

Lièvre ou levraut à la Suissesse.

Dépécez et lardez de gros lard; faites cuire dans du bouillon avec sel, poivre, clous et un peu de vin. Passez le foie et le sang avec un peu de farine; mêlez tout ensemble avec un filet de vinaigre et olives sans noyaux; après servez chaudement.

Lièvre à la bourgeoise.

Coupez-le par membres; mettez le sang à part: bardez la viande avec du gros lard; faites-le cuire avec du bouillon, demi-pot de vin blanc, bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, muscade, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du lièvre; pilez-le très-fin; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon, mettez-le avec le sang: quand le ragoût est cuit et la sauce réduite, mettez-y le sang et le foie sans qu'elle bouille; mettez-y encore quelques câpres fines entières et servez.

Lièvre à la daube.

Mettez-le par quartiers, lardez de gros lard; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, girofle, un peu de vin; laissez mitonner. Etant cuit, passez le foie et le sang à la poêle avec un peu de farine : mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives sans noyaux et câpres, et servez pour entrée.

Lièvre en ragoût.

Prenez un ou deux levrauts; dépécez-les; piquez de gros lard assaisonné: passez avec lard fondu et farine, bouillon, verre de vin blanc, sel et poivre, bouquet : faites cuire à propos : quand la sauce est liée, servez avec un jus d'orange.

Terrine de lièvre ou levraut.

Levez-les filets; piquez-les de moyen lard assaisonné; foncez une terrine de bardes de lard et tranches de jambon assaisonnées de sel; poivre et épices; mettez-y vos filets assaisonnés dessus comme dessous, avec truffes vertes et champignons; couvrez le tout de tranches de bœufs battues, de bardes de lard; couvrez la terrine et la luttez tout autour avec de la pâte; faites

cuire feu dessus et dessous, mais pas trop vif. Etant cuits, ôtez le bœuf et le lard; dégraissez la sauce; mettez-y de l'essence de jambon, et servez chaudement.

Venaison.

Pour pièce de salé, jambon, aloyau, chevreuil, marcassin, etc. du bon vin rouge, une poignée de genièvre, laurier, romarin, sauge, thym, marjolaine, à proportion de la quantité de viande que l'on mettra dedans, ayant soin qu'elle trempe; si le temps est un peu froid, elle peut se garder six semaines, et doit cependant être mangeable au bout de quinze jours; il faut avoir soin de la tourner deux fois par jour, quand on met rôtir sa pièce de venaison; on se sert de la même sauce dans laquelle elle a trempé, pour l'arroser tandis qu'elle cuit, ayant soin de la passer auparavant pour en ôter les herbes.

DU POISSON.

Anchois.

Il entre dans plusieurs salades, et dans nombre de sauces. Pour les mettre en salade, il faut les laver dans du vin, les

couper par filets : on les sert ordinairement avec jeune cerfeuil, avec le persil et la petite laitue.

On en fait des coulis pour plusieurs sauces et ragoûts gras ou maigres.

On en fait des rôties, on coupe pour cet effet des tranches de pain d'un pouce de largeur sur quatre de longueur ; on les fait frire dans l'huile ; on fait une sauce avec huile fine, vinaigre, gros poivre, ciboules, échalottes hachées menu ; on couvre ensuite les rôties à moitié de filets d'anchois.

Remoulade. Sauce composée d'anchois, de câpres hachées, persil et ciboules hachées à part ; le tout passé avec bon jus, une gousse d'ail, et assaisonnement ordinaire.

Ferra sur le gril.

Il faut l'engraisser avec du beurre frais, l'assaisonner avec poivre et sel par-dessus, ensuite avoir quatre petits bâtons, deux de chaque côtés du poisson, pour le tenir en règle en l'attachant avec du fil, le mettre sur le gril à petit feu, ensuite prendre une poignée de fines herbes, les hacher bien fin, les assaisonner avec un morceau de beurre frais, poivre, sel, trois clous de girofle, un peu de fleur de muscade, pétrir le tout ensemble, rouler

cela comme un bâton, le mettre dans la ferra en l'ôtant de dessus le gril; lorsqu'elle est cuite on la sert tout de suite.

Merluche.

La blanche est estimée la meilleure: avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau, vous la faites cuire un moment avec de l'eau de rivière, retirez-la et la mettez en morceaux.

La sauce à la française est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine et autant de bon beurre, herbes fines hachées, gros poivre, un peu d'ail et de sel si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, et la mangez dans le moment, parceque cette sauce, à mesure qu'elle réfroidit, se tourne.

Merluche à la Savoyarde.

Après l'avoir fait cuire comme-ci-dessus, vous la mettez par morceaux, vous faites chauffer du beurre dans la poêle noire, vous coupez de gros oignons que vous mêlez avec votre merluche, et faites frire

le tout ensemble; quand elle est cuite, vous la dressez et l'arrosez d'un filet de vinaigre.

Morue.

Faites cuire la morue dans l'eau, quand elle est cuite, on y met une sauce blanche, comme celle du poisson, et au lieu de câpres, des zestes d'orange et des œufs durs coupés par quartiers.

Morue au lait.

Faites cuire votre morue dans l'eau, quand elle est cuite, vous la retirez, la désossez et la laissez bien égoutter; ensuite vous mettez du lait dans un poêlon, vous le faites bouillir, vous y jetez du beurre frais roulé dans la farine; remuez continuellement, et quand votre sauce est assez épaisse, vous l'assaisonnez avec poivre, muscade, câpres et écorce d'orange: si votre morue est trop dessalée, vous y ajoutez du sel et vous dressez sur votre morue.

Morue au gras.

Vous faites cuire votre morue, vous la désossez, la bien égoutter et l'arranger dans un plat: ensuite vous faites un ragoût de ris de veau, de langues, etc. que vous

mettez autour : vous pouvez y ajouter un coulis d'écrevisses. Voyez *Tête de veau*, page 21.

Moutailes, soit Lottes frites.

Les bien laver, les frotter à l'avance avec du sel fin, les saupoudrer de farine, frire bien chaud.

Perches en salade.

Moitié eau, moitié vin blanc, poivre, sel, épices, laurier, tirer à court bouillon.

Poisson à la gelée.

On fait de la gelée avec un jarret de veau, du sel, du poivre, des épices, un oignon ; une racine de persil, un peu d'écorce d'orange, on fait cuire son poisson avec cette gelée et du vin blanc.

Poisson à la sauce blanche.

L'on fait cuire son poisson dans l'eau et du vin blanc, racine de persil, poivre, sel, épices ; on fait une sauce à part avec beurre roulé et soufflé, bouillon, poivre et sel ; on y met des câpres, et si l'on veut des tranches de citron.

Poisson aux écrevisses.

Le cuire dans la poêle avec du vin blanc,

sel, épices et racines de persil; vous faites un coulis avec bouillon, vous épluchez vos queues d'écrevisses, que vous mettez dans le coulis; quand il est tire, vous mettez votre coulis dans la casserole, avec beurre roulé et soufflé, quand cela a cuit cinq ou six ondes, vous rangez votre poisson dans le plat où vous voulez servir, vous versez votre coulis dessus et le faites un peu mitonner.

Poisson mariné à l'huile.

Lorsque votre poisson est entaillé ou coupé, mettez de l'huile dans la poêle noire, avec feuilles de laurier, il faut que votre poisson soit poivré et salé : quand l'huile bout, mettez le poisson; quand il est à moitié cuit, ôtez-le, ajoutez vinaigre ou jus de citron et d'épices, remettez votre poisson, tournez-le souvent, dressez et mettez cette sauce par-dessus.

Poisson à l'eau et à l'huile.

Il faut saler et poivrer votre poisson, le mettre dans la poêle noire, la remplir d'eau, y ajouter trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, une feuille de laurier, des racines de persil : lorsqu'il est cuit, le dresser, ôter les racines et le laurier, et verser

la sauce par-dessus, mettre dans un lieu sec pour que la sauce se fige.

Poisson au vin.

On le met dans la poêle à poisson quand il est écaillé, moitié bon vin blanc, moitié bon vin rouge, des épices, du poivre et du sel, un oignon, un morceau de pain, une écuelle de bouillon, un peu de pain râpé dans quoi on tourne un morceau de beurre frais, et quand le poisson est cuit, on y met assez de beurre roulé très-légèrement dans de la farine; il faut toujours remuer la poêle pendant que l'on y met le beurre.

Poisson au bleu.

On le cuit avec vin rouge, un oignon, un morceau de pain, poivre, sel, épices, macis, laurier; faire prendre feu au vin, tirer à court bouillon; si l'on veut, on fait une gelée de viande que l'on met dessus.

Poisson à l'huile.

L'on fait cuire le poisson au vin avec des épices, et dès qu'il est cuit, on y met la même quantité d'huile d'olive que l'on y aurait mis de beurre, en observant qu'il ne faut pas le faire cuire.

Poisson en salade.

Un tiers d'huile, un tiers de vinaigre, un tiers d'eau, poivre et sel, et trois feuilles de laurier; le tout mis dans un pot de terre sur un petit feu, on le fait cuire pendant deux ou trois heures.

Water-Fisch.

On prend des perches que l'on met dans la poêle, avec eau, racine de persil, du poivre, du sel, épices ; on cuit à gros feu; servir avec toute cette sauce : on mange du beurre frais avec ce poisson.

DES LÉGUMES.

Artichauts au beurre noir.

Les bien laver, les bouillir, les serrer, et les mettre égoutter dans un plat sur un petit feu; l'on met dans quelque ustensile du beurre frais que l'on fait cuire jusqu'à ce qu'il ne parle plus; l'on y met du poivre et du sel, et on le vide sur les artichauts.

Artichauts à la sauce blanche.

Les bien laver, les bouillir, les serrer, les faire égoutter; faire la sauce avec du bouillon que l'on fait cuire assez long-temps avec un morceau de beurre roulé dans la farine et soufflé ; on finit avec beurre frais, poivre et sel, s'il en faut.

Artichauts en fricassée de poulets.

L'on coupe les cœurs par morceaux, on les jette dans de l'eau froide, on les fait passer dans du beurre frais, on y ajoute du bouillon, une sauce avec bouillon, jaune d'œuf, persil haché et un peu de beurre frais.

Artichauts au jus.

On laisse les culs entiers, on les fait cuire avec bon bouillon et jus de viande, morceaux de beurre roulé dans la farine et soufflé, un peu de poivre.

Artichauts à la bérigoule.

Les laver, bouillir et égoutter dans un plat sur un petit feu; les mettre ensuite dans la tourtière avec un petit morceau de beurre frais, que l'on fait entrer dans

chaque artichaut ; il faut un très-petit feu, on fait chauffer de l'huile d'olive, du poivre et du sel que l'on verse sur chaque artichaut avant que de servir.

Artichauts farcis.

On fait cuire de la mie de pain blanc dans du bouillon, on hache des foies et tettines que l'on mêle bien avec ce pain cuit, du poivre et du sel ; on met de cette farce sur chaque artichaut, on les fait passer dans du beurre frais, on y ajoute du bouillon, sauce avec jaunes d'œufs et bouillon.

Artichauts secs.

Otez toutes les feuilles, faites cuire vos culs dans l'eau, jusqu'à ce que le foin s'ôte fort aisément ; remettez-les dans l'eau froide, faites-les bien égoutter, et mettez-les au four dans des balles ; il faut le four assez peu chaud pour pouvoir y mettre la main sans se brûler : quand on veut s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède, le bouillon tiède convient mieux.

On farcit les artichauts à la tourtière, qu'on frit comme ceux dont on a parlé ci-dessus : on les sert secs avec une sauce, en ajoutant, si l'on veut, des petites herbes à la farce.

Asperges.

Les laver, les enliasser pour les bouillir, les mettre dans le pot la pointe en bas, faire une sauce avec du bouillon, du beurre roulé dans la farine qu'on souffle, cuire assez long-temps; en dressant, beurre, sel et poivre.

Asperges en pois.

Les couper, les laver, les égoutter, les hacher avec du beurre frais et y mettre du persil, des épinards, des queues d'oignons, un peu de saugrenée (savorée) : on hache toute ces herbes, on les serre bien ; sauce avec beurre, bouillon, jaune d'œuf et poivre blanc.

Cardes.

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau, et les remuez de temps en temps pour que le dessus ne noircisse pas. Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter : vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre ; faites-la lier sur le feu, et mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu, pour qu'elles prennent du goût; si le beurre était tourné

en huile, ce serait une marque que la sauce serait épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, et remuerez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verts, faites les cuire une demi-heure dans l'eau, et les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon, où vous avez délayé une cuillerée de farine; mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grains, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce, pour qu'ils prennent goût, et les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, et d'un beau blond.

Céleri.

Mettre dans la casserole moitié eau, moitié bouillon; quand cela est cuit, y jeter le céleri coupé menu, en dresant, beurre frais.

Céleri frit.

Le bouillir, le bien faire égoutter, faire une pâte avec farine, de l'eau, du vin et du sel, la bien battre; on trempe son céleri dedans, et l'on frit à la poêle.

Champignons a la crême.

Les peler, les bien laver, les cuire trois heures dans un pot de fer à grande eau, les bien serrer, les mettre dans un pot de terre qui cuise à petit feu avec beurre frais, y ajouter du bouillon, sauce avec crême, beurre et jaunes d'œufs.

Champignons à la française.

Mettez vos champignons dans un plat sur le potager un moment, pour leur faire rendre l'eau : il faut bien les serrer afin qu'elle sorte toute; rangez-les ensuite dans la tourtière, en les poudrant de mie de pain brisée, de persil et d'echalottes hachés, sel, poivre, et les arroser bien d'huile, il faut les laisser cuire une heure avec bon feu.

Autre façon.

On les fait roussir avec du beurre frais, un oignon ou échalotte; on met des petites herbes hachées bien menu dans une sauce au jaune d'œuf, défait avec du vinaigre, poivre et sel.

Champignons au lard.

On hache du lard qui ait du gras et du maigre s'il est possible ; on les frit après qu'ils ont rendu leur eau ; puis un filet de vinaigre, poivre et sel.

Champignons sur le gril.

On les nettoie et pèle bien : il n'est pas besoin de leur faire rendre l'eau ; on les range dans un bateau de papier, on les poudre d'herbes hachées et de mie de pain, poivre et sel, on les arrose bien d'huile d'olive, et on les laisse cuire à petit feu dans leur jus.

Chicorée blanche.

La bouillir, la bien serrer, la faire roussir avec beurre frais, ajouter du bouillon peu-à-peu, sauce avec jaune d'œuf, bouillon et beurre.

Choux.

On les coupe par morceaux, les bouillir, y mettre la graisse en les bouillissant, les laisser bien égoutter : on les met dans le bouillon quand il cuit ; en dressant, beurre et poivre.

Choux-fleurs.

Les mettre, quand ils sont épluchés, un moment dans l'eau bouillante, les laisser égoutter et les mettre dans le bouillon qui cuit; s'il est fort, un peu d'eau en dressant, beurre et poivre.

Choux au petit salé.

Quand le lard a été dans la saumure, il le faut faire bouillir et jeter cette eau; ensuite on le met cuire dans de l'eau; on fait bouillir les choux à part que l'on fait bien égoutter, et on les met au pot au lard, quand on le croit à moitié cuit: on ne dresse que lorsque le tout commence à roussir sans brûler.

Choux passés au beurre.

Les bouillir dans l'eau et graisse, les tirer assez à court bouillon, les mettre dans la casserole avec beurre frais, poivre et sel, et les saucer quelques tours dans la casserole.

Concombres.

Les peler, les couper par tranches, les mettre roussir au beurre frais, sans leur faire rendre leur eau; y ajouter de bon bouillon, quand ils sont roux, peu-à-peu; beurre en dressant.

Côtes.

Les effiler, les bouillir, les bien égoutter; on fait cuire du bouillon et du beurre roussi dans la farine que l'on souffle, et on y met ses côtes; on y fait une sauce avec jaunes d'œufs, du bouillon, du beurre et du poivre blanc.

Courge au plat.

Vous coupez un gros morceau de courge jaune de Lyon, que vous laissez bouillir assez pour qu'elle puisse se défaire; pressez-la fortement dans un linge, pour en sortir toute l'eau, après quoi vous la défaites bien avec une cuiller, et la passez dans du beurre frais fondu à la casserole, que l'on appond à mesure avec de la crême, environ deux verres; quand elle a cuit un moment, on y met du sucre, une once noyau de pêches, quelques biscotins; que tout cela cuise encore un moment, après on y met quatre œufs bien battus, et on dresse dans un plat d'argent: on glace avec du beau sucre, un peu de râpure de pain, et quelques petits morceaux de beurre frais dessus. On met le couvert de la tourtière avec bon feu, ensuite on sert.

Courgerons.

On ôte la peau, on les coupe par tranches avec des oignons blancs, on fait rendre leur eau avec un petit feu (ou on ne l'ôte point): on les fait cuire long-temps avec bouillon ou lait; sauce avec jaunes d'œufs et assaisonnez.

Courgerons frits.

On les pèle, on les coupe par morceaux, on les met dans une poêle noire avec une goutte d'eau, on les frit avec du beurre cuit bien chaud; sauce avec jaunes d'œufs, beurre frais, de la crême, du poivre et du sel, et en dressant un peu de vinaigre.

Courgerons par morceaux.

On les pèle et coupe par quartiers, on les met dans la casserole avec du beurre frais pas tant chaud, on les roussit à petit feu, on y ajoute crême ou bouillon, sauce avec jaunes d'œufs, poivre et sel.

Epinards.

Les bouillir, les bien serrer pour ôter toute l'eau, les battre ou ne les pas battre, les faire assez cuire, moins long-temps que les autres légumes, avec beurre frais, y ajouter du bouillon; en les dressant,

du beurre ; si l'on veut y ajouter du lait, mettez-le peu à peu ; en général, n'employez jamais le lait que peu à peu.

Fêves.

On prend de fort petites fêves, que l'on pèle ; on les fait cuire avec beurre frais ; on y met, si l'on veut, un peu de persil haché, avec épinards et queues d'oignons ; on les fait cuire avec bouillon, sauce avec un jaune d'œuf, de la crême, du beurre frais, assaisonnés.

Haricots au bouillon.

Les bouillir pour ôter la première âcreté, mais fort peu ; les mettre dans la casserole avec bouillon et un bon morceau de beurre frais ; sauce avec jaune d'œuf, beurre et poivre.

Haricots passés au beurre.

Les bien effiler, les bouillir, les serrer, et les mettre égoutter ; on fait tourner ses haricots avec beurre frais un moment dans la casserole ; en dressant, encore beurre frais et sel.

Houblons

On les épluche, on les bouillit une onde, on les égoutte, on met dans la casserole du bouillon et du beurre roulé dans la farine, que l'on souffle : quand cela a un peu cuit, on met les houblons, on les fait cuire dans deux ou trois ondes; en dressant, on y met du beurre, poivre et sel.

Laitues entières.

Les bouillir, les bien égoutter, les saupoudrer de farine, les faire roussir dans le beurre cuit, ôter le beurre, y mettre peu à peu de la crême; sauce avec jaune d'œuf, crême et sel.

Laitues farcies.

La même farce qu'aux farcemens : on prend des laitues cabuces, qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, on égoutte bien, on met la farce, on les fait roussir dans le beurre cuit, on ôte le beurre, on les ajoute de bouillon ou de crême : on fait la sauce avec crême ou bouillon, jaunes d'œufs, poivre et sel.

Laitues frites.

Les bien bouillir, les faire égoutter ; faire une pâte avec farine de l'eau, du vin et du sel ; on trempe ses laitues cabuces dedans, et l'on frit à la poéle.

Navets.

On les pèle, on les coupe en long, on les met à mesure dans l'eau froide, on les essuye bien, on les fait roussir dans le beurre, on y ajoute du bouillon ; on fait la sauce avec crême et jaunes d'œufs.

Oignons.

On les bouillit, on les serre bien, on les met roussir dans du beurre frais, on y ajoute du bouillon ou du bon lait ; sauce avec jaunes d'œufs, poivre, sel, beurre frais ou crême.

Oignons farcis.

On fait cuire de la mie de pain blanc dans du bouillon gras ; on hache des foies, des tettines ou blancs de volaille; on mêle bien cette viande hachée avec le pain, poivre et sel ; on fait bouillir les oignons dans une grande eau, on les égoutte on les vide, on les farcit, on les dore avec

un blanc d'œuf, on les fait roussir dans le beurre, on y ajoute du bouillon; sauce avec jaunes d'œufs, beurre, bouillon et poivre.

Petits oignons.

Les bouillir, les laisser bien égoutter, les roussir dans le beurre, y ajouter du bouillon; sauce avec beurre et bouillon.

Oseille.

On l'épluche, on la lave et on la met sur un petit feu dans la casserole, pour lui faire rendre l'eau; il faut la couvrir, la bien serrer et la mettre avec du beurre frais assez à petit feu; on ajoute peu à peu du bon lait ou de la crême; on y fait une sauce avec quatre jaunes d'œufs et du beurre frais assez copieusement, on y met le sel convenable.

Pois en gousse.

Les bien effiler, laver et égoutter dans la passoire, les faire passer dans le beurre frais, ôter le beurre, mettre un bouquet d'herbes; pour la sauce, bouillon, jaunes d'œufs et poivre.

Pois en grain.

L'on met ses pois dans la casserole avec une laitue cabuce, un morceau de beurre, les couvrir ; une sauce avec beurre et sel, on y peut mettre très-peu de beurre.

Pommes de terre.

Les bouillir, les peler, les couper par tranches, les mettre dans du bouillon qui cuit, des zestes d'oranges amères, du poivre et du beurre en dressant, et un jus d'orange, les plus petites sont les meilleures.

Pourpier.

On le bouillit, on le serre bien, on le fait égoutter, on le fait passer à bien petit feu dans le beurre frais, on y ajoute du bouillon ou du bon lait ; sauce avec du bouillon ou lait, jaunes d'œufs ; on le fait un peu mitonner, si on le dresse dans un plat qui cuit.

Purée de pois.

A huit heures, pour servir à midi, on met cuire ses pois dans de l'eau de fontaine et un morceau de beurre frais; quand l'eau est bien réduite, on ajoute de bon bouillon qui cuit, on fait frire des quarrelets de

pain et des culs d'artichauts dans le beurre frais, on hache un peu d'épinards, des queues d'oignons, du persil, que l'on fait cuire à part avec un peu de beurre frais; l'on met tout cela dans un plat et l'on passe sa purée dessus.

Racines jaunes.

Les bouillir, les bien égoutter, les couper par tranches ou par morceaux, mettre dans la casserole du bouillon avec beurre roulé dans la farine et soufflé; quand cela cuit, y jeter vos racines; en dressant, beurre frais.

Racines jaunes frites.

Les bouillir, les couper par tranches, les frire lentement dans la poêle noire; une sauce avec beurre frais, jaune d'œuf, crême, poivre et sel.

Raves.

On les coupe en long, les mettre dans du bouillon qui cuit; en dressant, beurre, poivre et sel.

Raves passées au beurre.

On les coupe en long, on les bouillit, on met dans la casserole de l'eau, du

beurre roulé dans la farine et soufflé, du poivre et du sel, et quand cela cuit, on y met ses raves quand la sauce est réduite; on y met du beurre en dressant.

Rebiolons.

On les fait bouillir avec eau et graisse de bouillon ; on met dans la casserole du beurre roulé et soufflé, du bouillon, du poivre et du sel; quand cela est cuit, on y jette ses rebiolons quand il n'y a plus de sauce ; on y met du beurre en dressant.

Truffes fraîches au bouillon.

Mettre dans la casserole du bouillon et du beurre roulé dans la farine, des zestes d'orange, un peu de poivre; quand cela cuit, on y met les truffes cuire un moment; en dressant, un jus d'orange.

Truffes au court bouillon.

Les bien laver, les bien brasser, les mettre ainsi avec vin, sel, poivre et bouillon; on les tire à court bouillon, on les sert dans une serviette sur un plat. On peut aussi les couper par tranches et mettre en salade.

Truffes en ragoût.

On pèle et coupe les truffes par morceaux un peu épais ; on met du bon bouillon à la casserole avec un morceau de beurre roulé dans la farine et soufflé, des zestes si l'on veut, du poivre ; quand cela est cuit, vous jetez vos truffes ; ne les cuisez qu'à moitié, en mettant un jus de citron en dressant.

Truffes à l'huile.

L'on met de l'huile, du poivre, du sel et quelques zestes de citron avec les truffes, on cuit un instant et on met un jus de citron ou d'orange.

DES ŒUFS.

Oeufs à la coque.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes : retirez-les et les couvrez une minute, pour leur laisser faire leur lait, et les servez dans une serviette.

Oeufs à la terrasse.

On met un morceau de beurre dans la terrasse, on y casse des œufs quand il est

chaud sans les défaire, les assaisonnant de poivre, sel, etc. On en met de même que l'on défait, on y ajoute quelquefois des petits carrés de pain, qu'on frit dans le beurre, et quand il est bien sec, on y met les œufs.

Oeufs au beurre noir.

On fait chauffer du beurre dans la poêle noire, on casse des œufs entiers dedans, poivre et sel; quand le blanc d'œuf est cuit, on retire la poêle et l'on met la pêle rouge sur les jaunes pour les cuire avec un peu de vinaigre ou verjus.

Oeufs bouillis au jus.

Vous mettez du jus de gigot dans un plat qui aille au feu, vous cassez des œufs, que vous défaites, et vous les mettez dans ce jus avec poivre et beurre frais, vous remuez toujours pendant qu'ils cuisent.

Oeufs à la crême.

Mettez de la crême dans un plat d'argent avec du sucre; quand elle cuit, vous cassez des œufs sans les défaire; quand le blanc est pris, vous mettez du sucre fin dessus, et passez la pêle rouge; il faut parmi la crême de l'eau de fleur d'orange, ou de l'écorce de citron râpé, ou une petite infusion de noyaux de pêches.

Oeufs aux anchois.

On met des anchois nettoyés et du beurre frais dans un plat, du poivre; quand le beurre est chaud, on y jette des œufs qu'on a battus, et on remue toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits; les œufs en général sont vîte cuits.

Oeufs en tripes.

On fait cuire durs ses œufs, on les coupe en tranches, on met dans la casserole du bouillon, du beurre, du poivre; quand cela est cuit, on y jette ses œufs, et en dressant le jus d'une orange.

Oeufs en fricassée de poulets.

On durcit ses œufs, on les roussit un moment dans le beurre après les avoir coupés par quartiers, on y met un peu de persil haché, du bouillon; sauce avec jaunes d'œufs, beurre et bouillon.

Oeufs farcis.

Des épinards, des queues d'oignons, du persil, hàcher le tout bien fin, les serrer à mesure qu'on les hache, les faire assez cuire au beurre frais, y ajouter du lait peu

à peu ; une sauce avec jaunes d'œufs cuits durs et défaits dans du lait, du beurre et du sel. On coupe les blancs, qu'on met par-dessus.

Oeufs aux écrevisses.

Demi-pot de crême que l'on fait tiédir, huit œufs battus ensemble avec un peu de muscade; on les jette dans la crême tiède en bien remuant, et l'on fait cuire jusqu'à l'épaisseur d'une crême ordinaire, que l'on dresse dans un plat d'argent. On pile deux ou trois douzaines d'écrevisses, qu'on fait roussir avec un peu de farine, après quoi on y ajoute du bouillon, poivre sel, muscade, persil : quand le tout a bien cuit, on le passe et on lie avec un morceau de beurre frais, que cela soit épais comme une gelée en réfroidissant; alors on le dresse sur la crême, et on échauffe le tout au bain marie. Servir chaud.

Oeufs au café.

Six ou sept tasses de café bien chargé; délayez six jaunes d'œufs avec trois ou quatre cuillerées de sucre, ensuite vous aurez un pot d'eau bouillante vers le feu, vous viderez votre café, que vous aurez mêlé avec les œufs dans votre plat ; quand il sera rangé sur le pot, ayant soin d'ôter avec une carte l'écume qui sera dessus,

mettez le couvert de la tourtière avec très-peu de feu dessus, et laissez cuire environ un demi-quart d'heure jusqu'à ce qu'il soit pris.

Oeufs pochés.

Mettez de l'eau bouillante dans une casserole avec trois cuillerées de vinaigre et un peu de sel; ayez des œufs de trois ou quatre jours, vous aurez soin que votre eau soit toujours bouillante, et que la casserole soit toujours couverte; vous tiendrez de l'eau froide dans un plat à côté de vous; cassez vos œufs les uns après les autres, et le mettez cuire dans cette eau chaude un instant, puis levez-les au moment que vous les voyez comme en coquilles, et les mettez avec une écumoire dans l'eau froide, où vous les laisserez jusqu'à ce qu'on veuille les présenter; alors vous les réchaufferez avec de l'eau chaude et les dresserez sur un plat où il y aura jus de viande.

Oeufs mignons.

Prenez de la crême suivant le plat que vous voulez faire, mettez-y pour trois sous de biscotins, un citron, six jaunes d'œufs, un peu de farine et un biscuit; défaites bien le tout ensemble, et le faites cuire comme une crême; battez les blancs en

neige; un moment avant que de servir, vous les mettrez sur votre crême, vous relèverez avec une cuiller le bord de votre crême dans vos blancs, et poudrerez de sucre par-dessus, vous mettrez un bon feu sur le couvert de la tourtière pour donner de la couleur, il ne faut qu'un moment.

Oeufs à l'eau.

Il faut faire bouillir de l'eau avec une écorce de citron et du sucre, et dès que cela est tiède, défaites un jaune d'œuf par tasse; mêlez-le bien avec de l'eau; vous remplirez vos tasses, que vous ferez cuire au bain marie; il faut de petites tasses ou pots faits exprès avec des couverts; cela se fait mieux quand c'est des tasses, on les couvre comme l'on peut avec des moules de tourtelettes: il faut que l'eau bouillise quand on met les tasses dans la casserole, ne pas quitter que cela ne soit pris, et servir froid.

Omelette à l'allemande.

Il faut une écuellée de lait, ou d'eau, ou de bouillon, que l'on démêle avec une cüillerée pointue de farine, une bonne poignée de sucre, des noyaux de pêches, si l'on veut quelques biscotins, de l'eau de fleurs d'orange, neuf jaunes

d'œufs, dont on bat les blancs en neige: après quoi on mêle le tout, et on le jette dans une cloche, où l'on aura fait fondre un morceau de beurre cuit ou frais ; il faut faire chauffer le couvert de la cloche, mettre beaucoup de feu dessus et peu dessous; il faut la manger chaude.

Omelette au pain.

Prenez un pain de trois sous, ôtez bien la croûte, mettez la mie dans un pot de terre, vous jetterez dessus à deux sous de lait bouillant et vous le couvrirez : quand il sera à peu près froid, vous prendrez sept œufs, une poignée de sucre, quelques noyaux de pêches et une poignée d'amandes, que vous pèlerez, et mêlerez le tout. Il faut mettre un morceau de beurre dans la tourtière; quand il est bien chaud, on y jette le tout, et l'on met du feu dessus et dessous.

Omelette au plat.

Prenez six œufs, dont vous battrez les blancs en neiges; et, dans les jaunes, il faut mettre quelques biscotins pilés, un peu de citron râpé, une poignée de sucre fin, défaire bien le tout, y jeter les blancs et mêler un peu, faire fondre un morceau de beurre

beurre dans un plat, y jeter le tout, mettre un couvert de tourtière avec du feu dessus et dessous, que cela cuise trois ou quatre minutes.

Omelette au jus.

Dix ou douze œufs battus ensemble et assaisonnés de poivre, de sel et de deux anchois coupés par petits morceaux : on fait en même temps un petit roux dans la casserole, où l'on met un oignon coupé et quelques girofles ; lorsque le roux est fait, on l'allonge avec du bouillon et du bon jus, on met une partie de cette sauce dans ses œufs, avec quelques petits morceaux de beurre frais, ensuite l'on met cuire un moment ces œufs dans la poèle noire, en les remuant, de façon qu'on puisse leur donner la figure de poisson ; on les dresse en mettant autour le reste de la sauce ; on met deux cuillerées de crême ou de lait dans les œufs.

Omelette enflée.

Dix œufs frais ; on bat les blancs en neige, et on les mêle avec les jaunes, de l'eau de fleur d'orange ; on met cela dans la cassette, où l'on a mis du beurre frais ; et ensuite, quand on la croit cuite

dessous, on la renverse sur un plat d'argent, où il y a du sucre et du beurre, et on la remet sur un grand feu.

Omelette aux pommes.

Une marmelade de pommes, on la dresse dans un plat d'argent, on bat en neige des blancs d'œufs, l'on met deux cuillerées de sucre bien tamisé et l'écorce d'un citron ; vous rangez cela sur votre marmelade, et mettez le plat dans la tourtière feu dessus et dessous.

Omelette ordinaire.

Huit œufs bien battus, un demi-verre d'eau, du poivre et du sel, cuire avec beurre bien chaud, tourner avec un plat.

Omelette aux herbes.

L'on prend des branlettes, des épinards, du cerfeuil, du persil, de la marjolaine bien peu ; le tout bien haché, l'on mêle parmi huit œufs que l'on bat ; un peu cuire à la poêle noire, beurre bien chaud.

DES RAGOUTS.

Ragoût de Truffes.

Pelez des truffes de moyenne grosseur, et coupez-les par tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez-les sur le feu, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez, et ajoutez-y un peu de coulis, sel, et gros poivre.

Ragoût de mousserons, champignons, et morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc et autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez, et si vous n'en avez point, vous y mettez un peu plus de farine; en les passant,

assaisonnez de sel, gros poivre : le ragoût de champignons ou de morilles se fait de même, avec cette différence, qu'il faut que les morilles soient bien lavées et battues dans plusieurs eaux, pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues, que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon et un verre de bon coulis, faites-les bouillir un bon quart d'heure, et servez avec ce que vous voudrez : si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et de vin blanc : quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme ceci.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite et mettez-les dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues, que vous mettrez à part, ainsi que les coquilles.

Faites piler les coquilles pendant trois heures, quand elles sont fines, délayez-les dans du bon bouillon, et vous les passez ensuite par une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, et mettrez dedans les queues d'écrevisses : après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presque a sec, et mettez le tout dans le coulis ; goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, et vous en servez pour ce que vous jugez à propos, soit viandes ou poissons.

Si c'est pour la soupe, vous tiendrez votre coulis plus clair, et vous y mettrez le bouillon où vous aurez fait cuire les queues, que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-le chauffer sans qu'il bouille ; goûtez s'il est assaisonné de bon goût, et servez.

Ragoût de pistaches.

Ayez une poignée de pistaches que vous mettrez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau, et jetez-les à mesure dans l'eau fraîche : mettez-les égoutter et ensuite dans une sauce faite avec du bon coulis.

Ragoût de passe-pierre ou perce-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite ; il n'en faut prendre que les feuilles, que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillaute pour leur ôter la force du vinaigre ; vous les mettez ensuite, après qu'elles ont été pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de foies gras.

Otez l'amer des foies et les laissez entiers ; faites les blanchir un instant dans l'eau bouillante, et mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre : faites-les bouillir une demi heure, ayez soin de bien dégraisser. Seivez avec telle viande que vous voudrez ; ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un chou moyen ; retirez-le à l'eau fraîche, presz -le bien et ôtez le trognon ; hachez un peu le chou et le mettez dans une casserole avec un

morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que votre chou soit cuit et réduit à courte sauce, et assaisonnez de sel, gros poivre et un peu de muscade râpée: servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil; ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un bon morceau de beurre; passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon au beurre, et faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites et qu'il ne reste plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême et du bon lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitances.

Faites bouillir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, et mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées

de coulis, demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, demi gousse d'ail ; faites bouillir un quart d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre.

Si c'est pour *maigre*, mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre: passsez sur le feu et mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon au beurre ; faites bouillir et réduire à moitié, passez la sauce au tamis ; mettez-y les laitances pour faire bouillir un quart d'heure, et avant que de servir, faites une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou de lait, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, demi-gousse d'ail, un peu de beurre: passez le tout sur le feu mettez-y une pincée de farine;

mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis et du bouillon; faites cuire une demi-heure, dégraissez; assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau; ôtez la petite peau et mettez-les dans le ragoût; faites faire un bouillon : si vous n'en avez point de naturel, et que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs, que vous pilez en y mettant, avec un jaune d'œuf crud, une pincée de sel fin; mettez les sur une table enfarinée, roulez-les comme une petite saucisse, et coupez-les en petits morceaux d'égale grandeur; roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour l'arrondir, et mettez vos morceaux à mesure sur un plat enfariné : lorsqu'ils seront tous fait, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante; quand ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant de les mettre dans le ragoût: si vous voulez mettre ce ragoût au blanc. vous n'y mettrez point de coulis; avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de montans de cardons.

Coupez-les de la longueur de deux grands pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verts, faites-les cuire une demi heure dans l'eau, et retirez-les dans de l'eau tiède pour les éplucher: vous les faites cuire dans du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine; mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grains, et un peu de beurre; quand ils sont cuits, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, et les servez: que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, mais d'un beau blond.

Ragoût d'olives.

Prenez demi-livre d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée, mettez-les à mesure dans l'eau; vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de eau blanchi, deux culs d'artichaut aussi lanchis, des champignons, le tout oupé en petits carrés, avec un bouquet le persil, ciboule, une demi-gousse l'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de châtaignes,

Otez la première peau d'un demi-cent des plus belles; mettez les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde, ensuite vous les mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire et réduire à courte sauce : ayez attention que vos châtaignes soient bien cuites et entières.

DES SAUCES.

Sauce aigre.

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre bien frais, sel et poivre : faites cuire votre sauce en la remuant toujours ; prenez garde qu'elle ne tourne : on peut manier le beurre avec un peu de farine, cela le soutiendra mieux; on y mettra quelques anchois. On sert cette sauce pour la perche ou autres poissons: on la met sur le poisson, ou à part dans une saucière.

Sauce à la czarienne.

Ayez une essence faite exprès, de belle couleur : mettez-y au moins une livre de bon beurre frais, suivant la quantité, raisins de Corinthe, poivre long confit avec des cornichons verts, deux tranches de citron ; faites chauffer, et servez sur votre entrée Vous pouvez la faire au blanc de même avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long et cornichons bien blanchis.

Sauce à la damois.

Coupez une poularde par quartiers : mettez-la dans un plat avec des tranches de jambons, des champignons, un petit bouquet et deux gousses d'ail ; faites suer le tout à demi attaché : mouillez d'un verre de bon vin blanc vieux, et bouillon; laissez cuire ; le tout bien dégraissé, passez cette sauce au tamis, et servez-vous-en pour mettre sous des volailles, soit claire, soit demi-liée, avec une essence de jambon.

Sauce à la hollandaise.

Faites blanchir du persil, et hachez-le bien fin : passez-le au beurre, dont un tiers manié de farine, un peu de bouillon, jus de citron, sel, gros poivre, un anchois haché ; faites lier.

Sauce à la hussarde.

Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction ; un verre de vin blanc vieux, la moitié d'un pied de céleri coupé par morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gousses d'ail, thym, basilic, laurier, tranches de jambon, persil, ciboules, moitié d'un citron en tranches, sel et poivre : faites bouillir le tout à petit

feu, jusqu'à ce que la sauce soit réduite: passez-la au tamis, et la servez pour sauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir, comme gigot, volaille, etc.

Sauce à la jardinière.

Garnissez une casserole de veau et jambon, navets, patenailles, deux gousses d'ail, bouquet, persil et ciboules: faites suer et mouiller avec deux verres de bon vin blanc de la Côte, deux cuillerées d'huile fine et bon bouillon; faites bouillir une bonne heure; dégraissez et passez au tamis: mettez-y sel et gros poivre, un morceau de bon beurre, persil blanchi et haché: faites lier, et servez sur ce que vous voudrez, avec un jus de citron.

Sauce à la monime.

Mettez dans un peu de réduction sel et gros poivre, bon beurre, un peu de citron vert ràpé fin, des cornichons blanchis et hachés à moitié; faites lier et servez.

Sauce à la Noé.

Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé par petits carrés, deux gousses d'ail, trois rocamboles, trois échalottes, quatre cham-

pignons, un bouquet deux tranches de citron: faites suer le tout sans attacher; mouillez de deux verres de bon vin vieux bouilli et de deux verres de bouillon: faites réduire et dégraissez; passez au tamis; mettez-y un peu de persil haché fin. En servant, pour donner plus de goût, ajoutez estragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalottes et jaunes d'œufs hachés. Cette sauce sert également au gibier, à la volaille et à la grosse viande.

Saucé à la Nesle.

C'est la même que la sauce à la Noé ci-dessus, finie au blanc: elle sert à toutes les petites sauces, comme vertes. jaunes, blanches, rouges. à langlaise, à l'italienne, aux petits œufs, et à tout ce que l'on juge à propos.

Sauce à la Pimbêche.

Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en petits carrés, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous, muscade, demi-feuille de laurier et trois ou quatre champignons: passez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction et de bouillon; faites cuire cette sauce une demi-heure; dégraissez; passez au tamis;

et avant de servir, mettez-y quelques pistaches et quelques rocamboles entières, avec du vert de ciboules blanchies et hachées.

Sauce à l'allemande.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, faites-la suer et attacher; mouillez de bouillon et de coulis, et faites bouillir et réduire; dégraissez, passez au tamis: mettez dedans des foies gras et persil blanchi; hachez des câpres et anchois, deux ciboules entières et du bon beurre; faites lier la sauce sur le feu, et qu'elle ne soit pas trop épaisse: ôtez-en les ciboules, et mettez-y un peu de gros poivre et un jus de citron.

Autre sauce à l'allemande

Passez au beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon haché, gousse d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignon: mouillez de bouillon, et laissez réduire. Passez à un tamis clair, liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez dedans des pistaches blanchis: servez avec des poulets.

Sauce à l'anglaise.

Hachez sur une nape quatre jaunes d'œufs durs ; mettez dans une essence claire câpres, anchois hachés, deux ciboules entières et bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu ; mettez-la dans un plat, et par dessus les jaunes d'œufs hachés ; ensuite ce que vous y voulez servir, et sur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

Autre sauce à l'anglaise, pour les cochons de lait.

Prenez de la mie de pain bien fine ; mouillez la de bouillon ; assaisonnez de poivre et raisins de Corinthe ; faites mitonner, et servez dans une saucière.

On fait aux perdrix une sauce pareille, mais sans raisins : on y met du sel, du beurre, et un oignon piqué de clous.

Sauce à la princesse.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons ; le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de bon vin blanc, sel et gros poivre : faites cuire cette sauce

à petit feu pendant une demi-heure : retirez ensuite le jambon et le laurier ; liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de réduction, et servez-vous-en pour le besoin.

Sauce à la vestale.

Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du consommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé et deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes amères, sel et poivre, le tout pilé et passé à l'étamine. Faites chauffer sans bouillir ; et servez d'un goût un peu relevé.

Sauce à l'italienne blanche claire.

Passez à l'huile persil, ciboules, échalottes, champignons, truffes hachées, gousse d'ail entière, demi feuille de laurier, mouillez de bouillon et réduction, et laissez réduire cette sauce autant que vous le jugerez à propos : mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de bon vin blanc : elle sert pour toutes sortes de viandes blanches et noires, et même sous la viande de boucherie.

Sauce à l'ivoire.

Passez a l'huile et au lard fondu des tranches de veau et jambon avec tranches d'oignons, une gousse d'ail, quatre champignons, le tout mouillé de bon vin blanc vieux et bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonnée, un peu de crême bouillie : retirez le veau et le jambon lorsqu'ils seront cuits, passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs, et servez-vous-en pour ce que vous voudrez, comme poulets, veau et autres viandes blanches et noires.

Sauce à l'ivernoise blanche.

Faites bouillir un verre de vin blanc vieux et réduire au quart avec une gousse d'ail piqué d'un clou ; mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume et quelques unes de pimprenelle, quatre d'estragon : quand elle est faite, ajoutez-y cinq ou six zestes de bigarades sans les faire bouillir, poivre concassé, jus de saison et servez.

Sauce appelée Poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, ciboules en-

tière, oignons en tranches, une tranche de citron, poivre et sel : quand la sauce a bouilli, passez-la au tamis, et servez chaud dans une saucière.

Sauce au fenouil et et groseilles vertes.

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole sur le potager ; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine et la faites roussir ; quand elle est rousse, ajoutez-y un peu de ciboule hachée : mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel et poivre ; quand elle bout, mettez-y une pincée de fenouil et de groseilles épluchées : laissez mitonner et liez d'un coulis.

Sauce au jus à l'échalotte.

Hachez des échalottes : mettez-les avec du jus de mouton, sel et poivre, ou du jus de veau. Cette sauce sert pour les gigots de mouton, ou les volailles.

Sauce au laurier.

Passez des champignons entiers, branches de persil, six feuilles de laurier, avec huile et deux gousses d'ail : mouillez de demi-verre de vin blanc, essence, jus de citron : les sauces au romarin, à la sauge, se font de même, mais au lieu d'essence, on se sert de réduction.

Sauce au pauvre homme à l'eau.

Mettez dans une saucière de la ciboule hachée avec sel et poivre, et de l'eau ; et servez cette sauce froide.

Ou bien, mettez dans une casserole un peu d'eau, de sel et gros poivre, échalotte hachée, jus d'un citron: faites échauffer sans bouillir, pour servir au besoin, ou prenez un oignon blanc, échalottes, rocamboles, ail : pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange: passez le tout à l'étamine, ajoutez du gros poivre, et servez.

Sauce blanche à la provençale.

Passez avec de l'huile, tranches de champignons et branches de persil, oignons en tranches, trois gousses d'ail, un peu de basilic : mouillez ensuite d'un verre de vin blanc et de la petite sauce à la Noé, Dégraissez et liez de jaunes d'œufs pour servir au besoin. On la fait brune en y mettant du coulis, ou verte, au moyen d'une purée verte ou autre ingrédient,

Sauce à la ravigotte, chaude.

Faites chauffer de l'huile, dégraissez ; passez-y persil, ciboules, fines herbes,

gousse d'ail ; mouillez d'un peu de jus et de coulis, et dégraissez : ajoutez un filet de vinaigre et moutarde, des câpres et anchois hachés, gros poivre et jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraisser l'huile on la fait chauffer dans une terrine ; on y met le feu comme à l'eau-de-vie ; et on l'éteint tout de suite : d'autres, pour la dégraisser, la font chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, et la fouettent pour s'en servir.

Sauce à la Reine.

Mettez dans une casserole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons ; le tout coupé par petits carrés, gousse d'ail : passez le tout à l'huile, mouillez de bon bouillon, verre de vin blanc ; faites cuire cette sauce pendant une heure ; dégraissez : ôtez le veau et le jambon ; mettez-y une mie de pain trempée dans la crême ; passez-la à l'étamine, beurrez-la, et y mettez de la crême pour que rien ne reste et la faites chauffer au bain-marie, pour vous en servir au besoin.

Sauce à la rémoulade chaude.

Mettez dans une casserole persil, ci-

boules, champignons, pointe d'ail hachée. Passez avec une cuillerée d'huile; mouillez ensuite de coulis et filet de vinaigre: après quelques bouillons, dégraissez et assaisonnez de bon goût; et avant de servir, mettez une cuillerée de moutarde sans bouillir, et vous en servez pour les choses qui exigent un haut goût.

Sauce à la rémoulade froide.

Hachez très-fin persil, ciboules, câpres, anchois, pointe d'ail; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé; délayez avec de l'huile et du vinaigre, sans que rien domine; servez-la froide dans une saucière.

Sauce à la St. Cloud.

Faites blanchir une poignée de persil et deux laitues: mettez-les ensuite à l'eau fraîche; pressez-les bien et les pilez, et faites cuire avec un peu de réduction et du bouillon, gousse d'ail; passez au tamis; mettez ensuite cette sauce dans une casserole avec du bon beurre, quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin: faites lier sans bouillir; ajoutez un jus de citron en servant.

Sauce à l'aspic.

Mettez dans une casserole tranches de veau et de jambon, ail, échalotte, bouquet, girofle, coriandre, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, huile, tranches de citron, un verre de vin blanc vieux, ou de Champagne, deux verres de bouillon : faites bouillir et réduire tout doucement; ajoutez un verre de vinaigre blanc, un peu de sel; passez au clair et liez la sauce à demi-dégraissée.

Sauce à l'italienne.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle sera un peu attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques clous de girofle, de l'huile et du coulis : dégraissez la sauce: après quelques bouillons, assaisonnez de bon goût : mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

Sauce au pauvre homme, à l'huile.

Hachez un peu de persil et ciboules, mettez dans une saucière avec huile, poivre et sel, un peu de vinaigre; servez froid.

Sauce

Sauce à la ciboule au roux.

Epluchez et hachez-la ; passez ensuite au lard fondu, sel et poivre, mouillés de jus : faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau et de jambon, que la sauce ait de la pointe, et servez chaud.

Sauce au réveil matin.

Passez du veau et du jambon coupés en petits carrés, avec huile fine : ajoutez ail, rocamboles, échalottes, bouquet, oignons piqués de clous, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron, verre de bon vin blanc ; bon bouillon, verre de vinaigre blanc : faites cuire à petit feu : à moitié cuisson, ajoutez-y une cuillerée de coulis. Dégraissez et passez au tamis quand elle est réduite, et servez avec la venaison et tout autre mets qui pourroit l'exiger.

Sauce au singe vert.

Prenez un fond de sauce à la Noé au blanc, toute claire ; mettez-en dans une casserole ce qu'il faudra ; pilez du cerfeuil crud, exprimez-en le jus ; délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus ; liez-en votre sauce. On peut aussi tirer du vert de l'estragon, du persil, du cresson alénois ;

et si ces herbes sont trop fortes, on les fait blanchir auparavant.

Sauce au verjus.

Ecrasez le verjus et mettez-le dans une saucière avec poivre et sel ; et servez cette sauce froide.

Sauce au verjus au roux.

Mettez du coulis de veau, clair, et du jambon dans une casserole : quand il est chaud, mettez-y le verjus ; et servez chaudement.

Sauce aux bécasses.

Prenez le ventre et les foies de vos bécasses cuites à la broche, avec poivre et sel : écrasez-les et mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les bécasses dans cette sauce, et, pour la lier, mettez un peu de coulis de veau et jambon ; faites chauffer, et mettez-y deux jus d'orange.

Sauce aux canards.

Prenez du jus de veau avec poivre et sel. Mettez-y deux jus d'oranges ; et servez avec les canards et sarcelles.

Sauce aux câpres.

Mettez dans une casserole des câpres fines entières, deux anchois bien lavés et hachés, une pincée de farine, bon beurre, sel et poivre, deux ciboules entières, et un peu d'eau ; faites lier la sauce sans qu'elle bouille, et l'employez à ce que vous jugerez à propos.

Autre sauce aux câpres.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec des câpres, auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau, ou que vous hacherez grossièrement : assaisonnez cette sauce de sel et poivre, et servez chaudement.

Sauce aux truffes.

Pelez les truffes, lavez-les et les hachez; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau et jambon, poivre et sel : faites chauffer cette sauce ; donnez-lui de la pointe, et servez la sur-tout avec le rôti. La sauce aux champignons et aux mousserons se fait de même que celle-ci.

Sauce aux fines herbes.

Mettez dans une casserole deux verres de vin blanc vieux, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet ; faites cuire sur les cendres chaudes ; quand cela sera réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi ; hachez grossièrement.

Sauce aux mousserons nouveaux.

Vos mousserons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule et de persil : mettez une casserole sur le feu avec un peu de lard fondu et vos mousserons mouillés de jus, et laissez mitonner à petit feu ; dégraissez, liez la sauce d'un coulis de veau et jambon, qu'elle soit de bon goût, et servez chaud.

Sauce aux oignons.

Coupez en tranches ; faites les mitonner avec jus de veau, sel et poivre : passez cette sauce au tamis ; mettez-la dans une saucière pour servir au besoin, et servez chaud.

Sauce bachique.

Prenez demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, cannelle, girofle, écorce de citron vert, muscade, coriandre : faites réduire à une petite sauce à demi-liée ; passez-la au tamis, et servez avec levrauts, laperaux et autres gibiers.

Sauce perlée.

Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de bon vin vieux blanc, demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout ensemble et le laissez infuser : quand la sauce est froide, passez-la au tamis, et servez pour ce que voudrez avec sel et gros poivre : cette sauce est particulièrement bonne pour les viandes qui n'ont pas un goût bien relevé.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, beurre, bouquet de persil, ciboule, ail, cinq ou six clous, laurier : passez le tout à petit feu et long-temps : mouillez avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon : faites bouillir et dégraissez ; passez au tamis et servez au besoin.

Autre sauce piquante.

Mettez dans une casserole demi pot de vin blanc, une cuillerée d'huile fine: faites réduire à moitié: mettez-y un peu de jus, persil, ciboule, pointe d'ail, cresson, une pincée d'estragon, cerfeuil, échalotte; le tout haché menu, sel et gros poivre: faites faire à cette fourniture un bouillon dans la sauce, et servez.

Sauce piquante verte.

Prenez cerfeuil, cresson, pimprenelle, corne de cerf, estragon, baume, civette, de chacun selon sa force: pilez ces herbes dans un mortier; assaisonnez ensuite avec de la rocambole hachée, huile, sel et gros poivre, une cuillerée de moutarde; le tout bien délayé. Si la sauce est trop épaisse, mettez-y un peu d'eau, et servez-la froide dans une saucière.

Sauce rousse.

Faites roussir du beurre à la poêle: jetez dedans du persil, et l'y faites frire jusqu'à ce qu'il soit croquant. Servez sur ce qui demande cette sauce, avec un filet de vinaigre, sel et gros poivre.

Sauce simple.

Faites suer veau et jambon : mouillez d'un verre de bon vin blanc, bouillon et un peu de réduction: faites bouillir le tout à petit feu. La sauce étant réduite, faites blanchir toutes sortes de fines herbes, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, baume, civette: mettez-les ensuite à l'eau fraîche; égouttez-les bien et pilez-les; mettez-les dans la sauce, et passez-les ensuite à l'étamine avec un jus de citron, sel et gros poivre pour finir.

Sauce verte.

Pilez du blé vert dans un mortier avec une croûte de pain. Tirez le blé et le passez à l'étamine ; assaisonnez de poivre et de sel, et mouillez d'un peu de jus de veau et de vinaigre : passez ensuite au tamis, et servez cette sauce froide avec de l'agneau.

Sauce verte à l'oseille.

Pilez une poignée d'oseille dans un mortier; pressez en le jus et le passez au tamis: mettez dedans du bon beurre manié de farine, sel et gros poivre : faites lier la sauce sur le feu, et vous en servez pour gras et pour maigre.

Sauce verte chaude.

Faites suer une tranche de veau et jambon; mouillez de bon vin blanc et bouillon; ayez une fourniture de fines herbes; pilez le tout avec persil en branche, et passez à l'étamine pour exprimer le vert, où vous déferez quatre jaunes d'œufs; liez-en votre sauce; après l'avoir passée au clair, un peu de jus de citron dedans Servez pour toutes sortes de viandes blanches et de boucherie: si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

Coulis.

Jus passé à l'étamine, qui sert à lier les sauces des ragoûts, et leur donne plus de consistance et de saveur.

Coulis au roux le plus usité.

Prenez deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre; coupez le tout par tranches; un oignon, une patenaille, un navet, coupés de même; mettez dans une casserole; couvrez et faites suer dans un fourneau. Pris et de belle couleur, mettez dans ce mêlange du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; mouillez de jus et de bouillon par égales

portions ; que le tout soit de belle couleur. Assaisonnez de quelques champignons, truffes et mousserons, ciboules entières, persil, quelques clous, des croûtes, et laissez mitonner. Si c'est pour un potage de perdrix, prenez-en une de bon fumet, cuite à la broche ; pilez la dans un mortier ; délayez-la dans le coulis avant de le passer à l'étamine. Etant passé, tenez-le chaud dans une marmite, et mettez sur votre potage en servant. Ce coulis sert pour toutes viandes noires. Si c'est un coulis de bécasses, prenez une bécasse au lieu de perdrix, et ainsi des autres si c'est lapins, faisans, cailles etc., il faut que ces pièces soient plus qu'à demi cuites pour les piler et les mettre dans le coulis.

Coulis blanc.

Faites cuire une poularde à la broche. Désossez-la, ôtez-en la peau que vous hacherez. Mettez dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées ; ajoutez-y un blanc de poularde et quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau et un morceau de jambon coupés dans une casserole, avec les mêmes assaisonnemens que ci-dessus, un peu de mie de pain, et faites bien cuire. Retirez le veau ; délayez dans la casserole ce qui est dans le mortier. Faites chauffer

un peu sans bouillir, et passez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages, ou soupes; le reste, aux entrées de filets, entrées au blanc, et entremets. On peut aussi y employer le blanc de perdrix au lieu de celui de poularde.

Coulis général pour toutes sortes de ragoûts.

Procédez de même que ci-dessus: quand votre mêlange est fait, ôtez le veau pour qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant; mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées et entremets de légumes, ou entrées de broche, et lui donnez une petite pointe. Le surplus du coulis vous servira pour nourrir des ragoûts où il faut une plus forte liaison et plus de substance.

Blanc-manger.

Un jarret de veau, que l'on fait bien cuire dans de l'eau, et le passer ensuite dans un linge: on laisse refroidir cette gelée et on la dégraisse, on voit si elle est tremblante, on la met dans la casserole, avec un quart de livre d'amandes bien pilées, et demi-quart de livre de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, en

dressant; on fait cuire deux ou trois ondes, et l'on passe dans un linge.

Autre Blanc-manger.

Prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces: battez le tout ensemble, exprimez fortement le tout, faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de ris Lorsque ce mélange commencera à se prendre, mettez-y demi-livre de sucre blanc, dix cuillerées d'eau rose, et mêlez bien le tout.

Autre Blanc-manger.

Prenez la viande blanche d'un chapon et celle de deux perdrix rôties, quatre onces de mie de pain très-blanc, broyez le tout, et en y versant du bouillon, formez une pâte qu'il faut faire bouillir, deux heures durant, dans une quantité suffisante de bouillon, en consistance de crême; et passez par un tamis fin.

Blanc-manger pour tenir lieu de bouillon le matin.

Prenez une écuelle d'excellent bouillon, faites-le réduire à moitié, à petit feu; ajoutez y le lait d'un quart de livre d'amandes douces et trois cuillerées d'eau

rose. Remettez sur un feu modéré jusqu'à ce qu'il prenne consistance; passez-le à l'étamine, ajoutez-y sucre en suffisance et un peu de cannelle : on peut y mettre un peu d'ambre ou de musc, un peu d'eau de fleur d'orange ou jus de citron ou d'orange, qu'on fait bouillir un ou deux bouillons.

DES PATÉS.

Pâte appelée feuilletée.

Prenez demi livre de farine, plus ou moins, mettez cette farine sur la table, avec un peu de sel et d'eau, ce que la farine en peut boire; pétrissez un moment la farine avec l'eau; que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse; laissez-la reposer deux heures avant de vous en servir; vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau; mettez le beurre dans le milieu, battez la pâte avec le rouleau, jusqu'à-ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jetant de temps en temps et légèrement un peu de farine, vous repliez la pâte en trois et recommencez

à la battre jusqu'à définition Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire de petits pâtés et toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Pâte de pâté.

Une livre de farine, demi-livre de beurre cuit qu'on fait fondre, demi-livre beurre frais bien lavé, du sel, un peu d'eau, on met le beurre frais en deux fois par petits morceaux.

Pâte croquante.

On prend deux cuillerées de farine, un œuf, un citron haché bien fin, une cuillerée de sucre, pétrir le tout ensemble et l'étendre aussi mince qu'il soit possible.

Pâte pour faire beignets aux pommes et autres fritures.

Il faut mettre un petit morceau de beurre frais dans un peu d'eau assez chaude, on défait de la farine dedans, on y bat un jaune et un blanc d'œuf, une petite goutte d'eau de-vie ou de vin blanc, et on laisse sa pâte assez épaisse pour que la pomme prenne.

Pâté de bœuf.

Il faut quatre à cinq livres de viande, la bien laisser mortifier autant qu'elle peut se garder, ensuite la mettre tremper dans du vinaigre pendant cinq à six jours, et y mettre des feuilles de laurier, du poivre, du genièvre pilé; après qu'elle a bien trempé on prend la viande, on l'essuie bien, en ôtant toutes les petites peaux qu'il peut y avoir; on la bat bien, on y met des lardons que l'on roule dans du sel. du poivre et des clous de girofle pilés ensemble; pour faire le fond du pâté, si l'on avait des brises de jambon ou restes de rôti froid ou quelque jus de viande, ce ne seroit que mieux; ou bien on prend un morceau de viande avec de la graisse que l'on hache bien menu et qu'on assaisonne d'épices comme ci dessus avec du genièvre pilé; et cela étant dans la tourtière bien étendu, on couvre tout le large de tranches de lard, ensuite on prend la viande toute assaisonnée ;on la met dans le pâté, et on recouvre le tout de tranches de lard : il faut environ demi-once clous de girofle, la moitié d'une noix muscade et du poivre pilés ensemble; il faut qu'il cuise au moins six heures; dans le commencement il faut bon feu, et

quand une fois il a pris sa couleur, il faut le continuer à petit feu; pour la gelée, il faut un jarret de veau, du sel, du poivre, un peu de truffes ou de champignons, réduire le tout a une écuellée; un peu après que la pâte est cuite on y met la gelée, mais il faut attendre qu'il soit froid avant de le sortir de la tourtière.

Pâté de veau.

Un bon gigot que l'on fait mortifier deux jours en été et quatre en hiver; on le coupe en long, on le met tremper avec vinaigre une poignée de genièvre pilé et poivre; il faut qu'il trempe deux jours et deux nuits; on le bat bien, on l'essuie dans un linge, on le coupe par rouelles; on ôte bien les peaux et on larde avec gros lardons; on l'assaisonne avec clous, poivre et sel; on hache au fond de son pâté blanc de chapon, ris de veau ou tettines; on range son veau qu'il n'y ait point de vide; on met dessus et dessous des tranches de lard, demi-livre beurre frais, deux couvercles de pâte, gros feu d'abord, ensuite lentement; on met sa gelée à mesure qu'il cuit. Pour la gelée, on met cuire les os du gigot, les coënnes de lard, du sel et du poivre, un bouquet d'herbes, une feuille de laurier, un

peu de vin blanc, du bouillon, quelquefois un jarret de veau et un peu de bœuf. Quand cela est cuit, on le passe, et on en garde pour mettre en dressant.

Pâté de lièvre.

Un gigot de mouton, le meilleur du lièvre, on hache le tout ensemble avec épices, poivre et sel; mêlez le tout avec bon bouillon et des lardons, et par-dessus tout, du beurre frais; à mesure qu'il cuit mettez bon bouillon ou jus.

Pâté chaud de filets de lièvre.

Levez les filets; passez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules, pointe d'ail haché, champignons presqu'entiers: laissez refroidir, dressez le pâté, foncez-le de lard râpé, les filets dessus avec sel et poivre: couvrez de bardes de lard et de beurre: finissez le pâté à l'ordinaire; faites cuire; dégraissez; mettez-y une bonne essence et deux jus d'oranges; servez chaud.

Pâté de canards.

Il faut mettre de la viande hachée au fond, larder ses canards avec gros lardons par dedans; on les met sur la viande ha-

chée et des tranches de lard, truffes entières, morceaux de beurre frais; à mesure qu'il cuit, on y met de bon bouillon.

Pâté de perdrix de même.

Pâté d'épaule de veau.

On coupe son veau par tranches, l'on en hache un peu pour mettre au fond, on met sur ces morceaux de veau, que l'on a fait tremper dès le matin dans du bouillon, du riz, des épices et du poivre, des morceaux de blanc de lard, du beurre frais, tout cela se met sur la viande hachée; quand le pâté a pris croûte, ôtez un peu le gros feu.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires, qui se font avec du feuilletage; vous prenez un peu de rouelle de veau et autant de moelle ou graisse de bœuf, que vous hachez bien ensemble; mettez-y persil, ciboules et champignons, le tout haché; deux œufs entiers, sel, poivre; délayez cette farce avec deux verres de crême, goûtez si elle est de bon goût; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu; mettez de cette farce sur la pâte et couvrez d'une

abaisse de pâte ; dorez-les, faites-les cuire au four, et les servez chaudement.

Petits pâtés de poisson.

On fait cuire son poisson et on le défait avec du bon lait ou crême et des jaunes d'œufs.

Pâtés aux pommes.

Prenez un pain frais, ôtez la croûte de dessous, coupez ensuite deux tranches de toute la rondeur du pain, de l'épaisseur d'un doigt, ensuite coupez des tranches de pommes bien fines, étendez-les sur une de ces tranches avec du sucre et de la cannelle, mettez l'autre tranche dessus et des petits morceaux de pain pour garnir autour ; mettez le tout dans une tourtière avec des morceaux de beurre frais dessus et dessous : il faut qu'il cuise à gros feu, et dresser dès qu'il est roux

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux, de la grandeur de votre plat d'entremets, et de l'épaisseur de deux écus chacun ; vous mettez, sur le premier, des confitures, en laissant un doigt de bord, que vous mouillerez

avec un doroir trempé dans de l'eau; mettez le second gâteau sur le premier, et les collez bien ensemble avec les doigts, en les maniant tout autour; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Croquantes.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quart de livre de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une pincée de sel; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée et ferme; abattez-la très-mince, et en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés; faites les cuire un quart d'heure dans un four très-doux; quand elles seront froides, vous y mettrez légèrement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures. Cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blanc d'œufs et point d'eau.

Méringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire ; cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets ; fouettez les en neige dans une terrine ; quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron râpée, du sucre en poudre ; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre et le citron, vous dressez ensuite vos méringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf, sans qu'ils se touchent ; mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire ; quand elles sont cuites et de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures ; vous en colerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

DES TOURTES.

Tourte.

Pour une petite tourte de fruit, demi-livre de farine, que vous faites avec de l'eau et du sel : il faut la faire aussi tendre que l'on peut, et on l'étend avec le rouleau ; prenez un quart de livre de beurre frais, que vous lavez bien dans l'eau, et mettez-le en trois fois par petits morceaux sur votre pâte, que vous repliez chaque fois que vous étendez : il faut la laisser sécher un peu avant que de l'employer.

Tourte de pigeons.

On fait sa pâte bien feuilletée, on met dessus, partout bien garni, une farce composée de quelques restes de rôti hachés fin, à défaut la viande neuve peut servir, veau ou mouton, avec une mie de pain gonflée dans le bouillon, quelques truffes, petites herbes fines, le tout bien assaisonné; il faut que cette farce soit un peu claire : on coupe ensuite les pigeons en quatre morceaux, et on les range dessus sa farce dans la tourtière ; après quoi l'on met son couvert de pâte,

et feu dessus et dessous, il faut qu'elle cuise environ deux heures ; quand la pâte commence à se raffermir, il faut y faire une petite ouverture, pour qu'elle ne s'éclate pas ; on fait un bon ragoût à part, avec des truffes, culs d'artichauts, foies de pigeons ou de volaille, que la sauce en soit un peu longue ; et, un moment avant de dresser sa tourte, on lève le couvert en entier, et on y jette son ragoût qui l'humecte à propos.

Tourte de poisson.

Mettre au fond de la tourtière une tettine et de la volaille hachée, du sel et du poivre ; cuire le poisson moitié eau, moitié vin, un oignon, racine de persil, un peu d'épices ; couper le poisson par rouelle, et bien éplucher les arrêtes ; faire un coulis d'écrevisses, éplucher les queues et les mettre par dessus le poisson, des morceaux de beurre frais ; il faut cuire à gros feu pour bien cuire la pâte.

Tourte de bécasses.

On les fait rôtir à moitié, l'on met des croûtes dessous, on met une tettine hachée ou quelque chose de bon au fond de sa croûte, qui soit cuite ; on met des croûtes sur la viande hachée, l'on range ses bécasses dessus, il faut deux cou-

vercles de pâte à toutes les tourtes de viande, du poivre et du sel, et cuire à gros feu.

Tourte d'alouettes.

De même, mais farcir les alouettes.

Tourte de viande hachée.

On hache sa viande avec graisse de bœuf ou du beurre frais; on la défait avec bon bouillon ou jus de viande, du poivre et du sel.

Tourte de foie de veau ou de dinde.

Un foie et un ris de veau, que l'on pile dans un mortier de marbre, de la moelle hachée; l'on défait le tout avec crême, sucre, sel, poivre, noyaux de pêches, deux jaunes d'œufs.

Tourte a la moelle.

Il faut hacher du veau et un peu de graisse de bœuf, du sucre fin, des raisins de Corinthe, de la moelle hachée fine, des clous de girofle pilés, du poivre, du sel et du beurre frais; vous mêlerez le tout avec un peu de vin et de bouillon, et y joindrez des morceaux de citronat, des foies de chapons, que vous couperez par morceaux; les mettre par-dessus la viande quand elle est dans la tourtière.

Tourtes de confitures.

Elles se font avec les fruits nouveaux, à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera dans l'article des compôtes qu'il faudra suivre; la seule différence est que vous ferez le sirop plus court et plus fort. Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter. Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez et servirez dans le même goût que celles d'hiver.

Tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon. Pour éviter cet inconvénient, mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, faites-y un bord de pâte comme aux autres, et la mettez cuire sans autre façon. Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, et la glacez avec la pelle rouge. Aussitôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre; servez froid pour entremets.

Tourte à la mode.

Prenez six onces d'amandes pelées et concassées, six onces de beurre frais, six onces de sucre, huit jaunes d'œufs, dix onces de noyaux de pêches, l'écorce d'un citron : mêlez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que le beurre soit fondu, et quand cela est froid, battez quatre blancs d'œufs en neige, que vous mêlerez ; ensuite vous le viderez sur votre pâte quand elle est préparée dans la tourtière.

Tourtes aux amandes.

Demi-livre de sucre, demi-livre d'amandes, quatre œufs frais, de l'eau de fleurs d'orange, battre le tout une bonne heure ; glacez avec le tamis de soie, du petit feu dessus.

Tourte enflée.

Une livre de sucre tamisé, demi livre d'amandes pilées fines, l'écorce du citron bien hachée, bien démêler le tout ensemble, six jaunes d'œufs, douze blancs d'œufs battus en neige, glacer avec le tamis.

Tourte aux pistaches.

Comme celle des amandes, eau de fleurs d'orange, peu de feu dessus.

Tourtelettes aux pistaches, de même, aux amandes de même.

Tourte au citron.

Deux écorces de citrons coupées par lardons et jetées dans l'eau froide, les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, et l'on met ensuite avec de l'eau, un quart de livre de sucre, que l'on fait cuire jusqu'à ce que ce sirop soit épais ; on y joint demi-quart de livre amandes douces coupées par lardons ; on fait cuire le tout un moment ; en dressant, un jus de citron ; il faut le dessus de la tourte par bandes. On en fait aussi aux oranges douces.

Tourte à l'orange.

Prenez trois oranges amères, dont vous mettrez cuire les peaux ; comme il faut qu'elles cuisent long-temps, ajoutez toujours de l'eau, puis les piler jusqu'à ce qu'elles soient en pâte ; un quart de livre macarons, quatre cuillerées à soupe de sucre bien pointues ; pilez le tout ensemble ; vous prendrez cinq jaunes d'œufs

et deux tasses de crême, dont vous éclaircirez le tout, et vous le verserez dans votre tourtière, où votre pâte est rangée, servez un peu chaud.

Tourte de citronat.

Prenez un verre et demi d'eau, pour neuf sous de citronat confit, sept ou huit jaunes d'œufs, un quart de livre beurre frais; vous délayerez le tout ensemble sur le feu, vous le laisserez refroidir, et le mettrez sur votre pâte sous couvert.

Tourte à l'eau.

Un verre d'eau, un quart de livre de sucre avec citron confit coupé menu, des noyaux de pêches pilés ou des biscotins: cuire jusqu'à épaisseur, mettre ensuite six jaunes d'œufs ou trois; il faut toujours remuer quand ils y sont, laissez refroidir avant de mettre cela dans sa pâte, sans couvert, petit feu dessus.

Tourte aux épinards.

De bons épinards bien accommodés, y ajouter cinq jaunes d'œufs, des noyaux de pêches jusqu'à trente bien pilés, un quart de livre de sucre, une goutte de crême épaisse, il faut remuer en cuisant le tout, mettre froid dans la pâte par bandes dessus.

Tourte au riz.

On prend du bon riz au lait, où l'on met des biscotins, des jaunes d'œufs et du sucre; on mêle le tout, petit feu dessus.

Pouding.

De la mie de pain cuite dans du lait, la bien défaire, y battre sept ou huit jaunes d'œufs, de gros raisins secs et du sucre; faites chauffer du beurre cuit dans la cloche et jetez dedans, peu de feu dessous et beaucoup dessus.

Autre pouding.

Trois oranges amères dont on prend l'écorce, que l'on fait cuire à grande eau jusqu'à ce qu'elle soit bien attendrie; vous les pilez, vous prenez des biscotins autant que d'oranges, que vous faites cuire à part, avec crême et sucre; on défait les oranges avec six jaunes d'œufs, vous mêlez vos biscotins cuits aux oranges, vous versez dans la tourtière, vous poudrez avec biscotins pilés très-fin.

Pouding à la serviette.

On prend la mie d'un pain ou de deux, suivant leur grosseur, on la met tremper

le soir dans du lait, le lendemain on bat bien dix œufs entiers, et on y met à peu près une tasse eau de fleurs d'orange, un quart de livre raisins de Corinthe, trois ou quatre morceaux de citronat coupé un peu menu, un peu de sel et du sucre suivant le goût; quand le tout est bien mêlé, on prend le pain, dont il faut exprimer le lait, on mêle ce pain parmi les œufs; après quoi on met le tout dans un linge pas trop serré, et on lie la serviette par le haut; il en faut faire couler un peu de jus dans un petit pochon, que l'on conserve pour la sauce, après quoi on met cuire ce pouding dans de l'eau bouillante, au moins une heure et demie; on fait la sauce avec un bon morceau de beurre frais dans un jaune d'œuf et un peu de sucre.

Pouding à la tourtière.

La mie d'un pain de six sous, qu'on coupe par tranches la veille dans un plat d'argent, on range dessus pour quatre sous de moelle, et on remplit le plat de lait, que tout trempe bien; le lendemain 'on le passe, et l'on défait bien dans une passoire, on bat six jaunes d'œufs avec du sucre, du sel, du citronat et huit blancs à part bien en neige; on met un morceau

de beurre frais dans la tourtière, et lorsqu'on a mêlé le tout, on l'y verse; il faut battre dans les jaunes le pain bien défait, et ne remuer qu'un tour; on met les blancs comme pour biscuits, petit feu dessous.

Pouding à la courge.

Vous coupez un gros morceau de courge jaune de Lyon, que vous faites bouillir assez pour qu'elle puisse se défaire, et la presser fortement dans un linge pour en sortir toute l'eau; après quoi vous la défaites bien avec une cuiller, et la passez dans du beurre frais fondu à la casserole, qu'on ajoute à mesure, avec environ deux verres de crême : quand elle a cuit un moment on y met du sucre, une douzaine de noyaux de pêches, quelques biscotins; que tout cela cuise encore un moment; après on y met quatre œufs bien battus, et on dresse dans un plat d'argent; on glace avec du beurre, du sucre, un peu de râpure de pain, et quelques morceaux de beurre frais dessus : on met le couvert de la tourtière avec bon feu; il faut que les œufs ne cuisent que lorsqu'on dresse dans le plat.

Pouding aux pommes de terre.

Prenez demi-livre de pommes de terre, que vous ferez bouillir et pèlerez, un quart de livre beurre frais, l'écorce d'un citron haché ; pilez le tout dans un mortier, jusqu'à ce qu'il soit en pâte ; ensuite, prenez quatre œufs, vous mettrez les jaunes parmi votre pâte, et les blancs vous les neigerez et mêlerez le tout ensemble; vous mettrez votre pâte dans un plat, vous aurez soin de l'arranger un peu en pointe et bien unie, et le ferez cuire sur la braise, ayant soin qu'il y ait plus de feu dessus que dessous.

Pouding anglais.

Demi-livre graisse de bœuf, deux poignées de farine, raisins de France et de Corinthe, demi-quart de livre de chacun, deux ou trois œufs ; mêlez le tout ensemble, le bien serrer dans un linge, et le faire cuire dans l'eau bouillante pendant trois ou quatre heures ; on le dresse, et l'on fait une sauce avec un œuf, crême et sucre.

Pouding aux amandes.

Un quart de livre d'amandes pelées et pilées bien fines, un quart de livre de sucre, cinq jaunes d'œufs; battez les jaunes

avec les amandes et le sucre, et vous battrez les blancs en neige, que vous mêlerez avec le reste; graissez la tourtière et jetez dedans.

Ramequin.

Il faut couper des tranches de pain, ni trop minces, ni trop épaisses, en garnir un plat d'argent, couper en tranches bien minces environ une livre de fromage de Gruyère; on le fait fondre avec un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, et trois cuillerées de crême ou dessus de lait : quand le tout est bien fondu et remué, on le jette sur son pain, et on le met sur un bon feu avec le couvert de la tourtière et bon feu dessus : il faut que cela mitonne pendant une demi-heure et s'attache; il faut tremper ses tranches de pain dans de la crême ou bon lait, avant de les ranger dans le plat.

Autre ramequin.

Demi-livre fromage de Gruyère, deux œufs, un quart de livre de beurre frais, un verre bonne crême; pilez le tout au mortier de marbre, vous garnirez le fond de la tourtière de fines tranches de pain rôti, vous mettrez votre crême et fromage dessus; chauffez le couvert de la tourtière, feu dessus et dessous, et grais-

sez bien la tourtière avant d'y mettre le pain.

Salée.

On défait de la farine avec deux œufs et un bon morceau de beurre cuit, de l'eau et un petit morceau de levain; on la fait bien dure et on la laisse une heure et demie pour la reprendre; ensuite, on l'étend et on la met dans sa feuille ou dans la tourtière, on la couvre bien de beurre frais, on la met cuire un moment, ensuite on bat ensemble dix œufs, deux verres de crême et demi livre de bon beurre frais que l'on met par-dessus en deux fois.

Tofait.

Pesez six œufs, autant de farine, autant de beurre, autant de sucre; vous séparez vos œufs, mettez quatre jaunes et huit blancs, que vous battez en neige: quand vous avez battu les jaunes avec le sucre et l'écorce d'un citron, vous mettez la farine peu à peu; on fait fondre le beurre, on en garde un morceau que l'on met dans la tourtière: quand le tout est battu ensemble, on y joint les blancs en neige, et quand le beurre est bien chaud, on y met la pâte; on peut mettre, si l'on veut, un quart de livre d'amandes, en en ôtant la moitié de farine.

Torches.

Trois quarts de livre de farine, un quart de livre de sucre, un peu de beurre et eau de fleurs d'orange.

Torches aux pistaches.

Un quart de livre de pistaches pelées et pilées bien fines, un quart de livre de sucre en pain tamisé bien fin, que vous mettez avec vos pistaches et trois jaunes d'œufs : défaites bien le tout ensemble, ensuite vous battez cinq blancs en neige, que vous mêlez avec le reste, et le faites cuire dans un plat d'argent : vous mettez une tasse au milieu du plat pour faire le trou, vous la poudrez de sucre en la mettant cuire; mettez le plat dans la tourtière, et quand elle est cuite, vous remplissez le trou de gelée de groseille, etc.

Torches aux framboises.

Prenez des framboises, délayez-les et en ôtez le jus, graissez une tourtière avec du beurre frais, arrangez-y des mies de biscuit en torches. vous mettez vos framboises dessus et les ferez cuire; faites ensuite une sauce avec du sucre et le jus qu'on a ôté, versez le par dessus: on peut les manger chaudes ou froides.

DE LA PATISSERIE.

Alumettes.

Défaire de la farine dans du lait, l'écorce d'un citron haché, un peu de sucre, cinq jaunes d'œufs; versez dans un morceau de beurre bien chaud; quand cela est pris, on le met sur une planche, on le laisse refroidir, on le coupe par bandes, que l'on trempe dans de la farine défaite dans du lait, on le fait frire, du sucre par-dessus.

Barquettes.

Dix œufs, un quart de livre beurre frais, un quart de livre de sucre, l'écorce d'un citron, une pincée de sel, pétrir le tout avec autant de farine qu'il en peut prendre; lorsque la pâte est assez ferme, la dresser toute ensemble et la laisser lever une heure; après quoi on l'étend pour couper ses barquettes, qu'il faut percer avec la pointe d'un couteau: on les jette quatre à la fois dans une cassette d'eau qui boutonne, on les en tire dès qu'elles viennent dessus, et on les met essuyer sur des linges, puis on les dore et on les porte au four.

Beignets de crême.

Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange paralinée et grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême et un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre. Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, et la mettez refroidir sur un plat fariné, et mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce. Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude et saupoudrez de sucre fin pardessus en les servant.

Beignets de pomme et de pêche.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleurs d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, et ensuite mettez-les dans

un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur et les glacez avec du sucre et la belle rouge; les beignets de pêche se font de la même façon. Vous faites aussi des beignets de pomme en pâte, pour lors, vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin; vous les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioches, faites-les frire et servez glacé avec du sucre.

Beignets d'orange.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal; ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'epaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop epaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillère; trempez

Beignets en rose au fer.

Mesurez de la farine avec une cuiller à soupe, et sur chaque cuillerée, vous mettrez un œuf: on met quatre ou cinq cuillerées de sucre; vous déferez la pâte avec du bon lait, environ trois cuillerées de beurre cuit, que vous faites fondre, et le versez dans votre pâte en bien remuant; ensuite vous trempez le fer dans la pâte; et la mettez cuire dans le beurre chaud, et en les rangeant sur le plat les poudrer de sucre.

Biscuits.

Dix-huit œufs dont on sépare les blancs; on met tous les jaunes excepté trois, avec deux citrons hachés bien fin, deux bonnes cuillerées à soupe de farine tamisée, et le jus de deux citrons; battre le tout ensemble une heure et demie: on ne met si l'on veut la farine qu'après avoir battu un moment les jaunes, battre les blancs en neige, et bien mêler le tout ensemble.

Biscuits de Savoie.

Il faut bien battre douze blancs d'œufs, y mettre une livre de farine, une livre de sucre, les jaunes d'œufs, l'écorce d'un citron, battre bien le tout ensemble, les

vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur ; servez glacés de sucre fin et la pelle rouge.

Beignets à la mode de Lyon.

On prend un peu de levain et on le pétrit à 9 heures du matin avec du sel et du lait ; et après-midi, quand il est levé, on l'étend, on le coupe par morceaux avec un couteau, on le frit dans du beurre bien chaud.

Beignets à la seringue.

On fait bouillir du lait, et on y défait de la farine à mesure qu'il bout : il faut que la pâte soit fort épaisse ; l'on bat deux blancs en neige, et on éclaircit cette pâte, on y ajoute du sucre et de l'eau de fleurs d'orange.

Beignets au riz.

Demi-livre de riz que vous faites cuire avec de l'eau et du beurre frais à fort petit feu ; sur la fin vous y mettrez du sucre, de l'écorce de citron hachée menue ; dressez sur une planche saupoudrée de farine, laissez refroidir, coupez ensuite en carottes ; l'on frit au beurre bien chaud, sucre râpé par-dessus.

mettre dans des moules, et les faire cuire au four.

Biscuits d'Allemagne.

Demi-livre de farine, demi-livre de sucre, l'écorce d'un citron, une pincée de coriandre et d'anis concassés, trois œufs, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; battez le tout, vous l'arrangerez par cuillerées sur du papier, et les ferez cuire dans la tourtière au four.

Biscuits aux amandes.

Faites piler une livre d'amandes bien fines, mettez-les dans une bassine avec demi-livre de sucre, l'écorce d'un citron et son jus, démelez-les en ajoutant l'un après l'autre, onze jaunes d'œufs et neuf blancs: vous aurez soin de remuer toujours du même côté, et ayant mêlez le tout pendant une heure, vous les dressèrez dans un papier, et les glacerez comme les autres biscuits.

Bricelets.

Une livre de farine, six onces de sucre, demi-livre de beurre, l'écorce d'un citron, du lait pour les défaire.

Autres bricelets.

Une livre de sucre, trois livres de farine, une livre de beurre dont moitié de cuit, six œufs, l'écorce d'un citron, un peu de sel.

Chaudelets.

Demi-livre farine défaite avec de l'eau, un peu de sel, la faire aussi tendre qu'il se peut, demi-livre beurre bien lavé, il le faut mettre en cinq fois, laisser sa pâte un peu épaisse; on les coupe et les dore avec jaunes d'œufs.

Choux.

Une livre farine, demi-livre de beurre frais, douze œufs, demi-livre de sucre, un quart de livre de levain et trois verres de lait; on fait fondre le beurre dans le lait, et l'on pétrit avec, laisser lever trois heures; on les met en choux, et on les fait cuire sur des feuilles de fer-blanc au four, on dore avec un jaune d'œuf et du lait.

Autre façon.

Une livre d'eau, faites-la bouillir, et quand elle bouillit, mettez demi-livre de beurre et demi-livre de farine, battez bien, et laissez refroidir, et alors battez dedans onze œufs.

Choux à l'Anglaise.

Demi-livre d'eau, demi-livre farine, demi livre beurre; vous faites fondre le

beurre dans l'eau, ensuite vous y mettez la farine à mesure : quand la pâte est cuite, vous y mettez neuf œufs et vous battez bien.

Creusets.

L'on fait une pâte fort dure comme pour les petits grains, on l'étend bien fine, on la coupe par carrelets, et on l'a met dans un plat d'argent, un lit de fromage gras, un lit de beurre et un lit de pâte, on fait mitonner le tout dans d'excellent bouillon.

Croûtes dorées.

On trempe des tranches de pain sans croûte dans l'eau bouillante, on met un œuf par croûte, on les bat avec un peu de sel, on trempe les croûtes dans les œufs, on les frit dans du beurre bien chaud, et on poudre de sucre dessus.

Croûtes aux amandes.

Demi livre d'amandes peu pilées, un quart de livre de sucre, cinq œufs, demi écuellée de crême, eau de fleurs d'orange; battre le tout, le faire cuire jusqu'à ce que ce soit assez épais pour tenir sur des tranches de pain; on les met sur le pain deux heures avant que de cuire, on les frit dans le beurre bien chaud.

Croûtes aux pommes.

Coupez des tranches de pain, faites-les rôtir du côté sur lequel vous mettrez vos pommes reinettes coupées en tranches bien fines, avec du sucre, de la cannelle et un peu de beurre frais; il faut encore en mettre quelques petits morceaux dans la tourtière, y ranger ses croûtes, et mettre assez de feu dessus et peu dessous; on peut les faire comme des croûtes aux confitures, en faisant cuire les pommes en marmelade.

Croûtes aux confitures.

Coupez des tranches de pain, faites-les frire à la poêle noire; quand elles sont sèches, on étend ses confitures dessus, et on les met dans la tourtière sans rien, du feu dessous et dessus, elles sont fort croquantes; on peut les faire cuire dans un plat sur le potager, avec un couvert de tourtière.

Croûtes aux prunes sèches.

Prenez des prunes sèches, que vous ferez cuire avec eau et sucre; vous ferez frire des tranches de pain sans croûte dans le beurre, vous les rangerez dans un plat d'argent; vous y mettrez vos prunes, qu'il y ait encore bien de la sauce, et ferez mitonner sur le feu.

Echaudés.

Une livre de farine, une douzaine d'œufs, un quart de livre de beurre, une pincée de sel, il faut pétrir le tout ensemble une bonne demi-heure, en les battant très-fort de la paume de la main ; on pétrit la veille, et on couvre la pâte d'un linge jusqu'au lendemain ; et, dans la matinée, on met de l'eau sur le feu dans une grande cassette, et quand elle bout, on y jette ses échaudés tout coupés les uns après les autres, et on les en retire quand ils viennent dessus ; on les étend sur une serviette dans une corbeille, et on les cuit ensuite dans la tourtière pour les manger chauds.

Echaudés à la nouvelle élection.

Pour trois douzaines, environ demi-livre de farine, huit œufs et une pincée de sel, pétrir le tout avec la main, c'est-à-dire la paume de la main, ou dans un plat en remuant avec une cuiller toujours dans le même sens ; on dresse sur la planche pour les couper en long, on les dore et cuit à la tourtière.

Gâteaux de riz.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quart de livre de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec une demi-livre de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et le riz, pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtière, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Gâteau au sucre.

Deux livres et demie de farine; trois quarts de livre de sucre, demi-livre beurre, une douzaine d'œufs, un citron; prenez un levain de trois sous, mettez le le soir entre 9 et 10 heures avec un œuf qu'on a réchauffé dans de l'eau tiède; il faut parfaitement défaire son levain avec cet œuf, ensuite l'on prend de la farine dans les deux livres et demie que l'on a pesé, pour en faire un levain raisonnable; il faut le mettre dans un endroit au chaud; le lendemain à 6 heures il faut le pétrir; il faut

prendre à un sou de lait, qu'on met chauffer comme l'eau pour le pain, ensuite défaire son levain avec ce lait, qu'il soit parfaitement défait comme une bouillie, y mettre une bonne pincée de sel pilé, et tenir tous les œufs dans un pot avec de l'eau chaude ; et quand on a pris la moitié ou les trois quarts de la farine, on met tout de suite six œufs, ensuite l'on pétrit environ trois quarts d'heure son gâteau ; on prend de temps à autre un œuf, comme l'on met les petites eaux au pain ; suivant qu'on trouve son gâteau, on met quelques œufs de plus ou de moins ; on graisse la feuille de papier, et on l'étend comme pour l'enfourner ; ensuite il faut le mettre dans un endroit au chaud, et vers le midi, si on ne trouve pas qu'il lève, il faut mettre un peu de cendres chaudes dans un chauffe-pieds dessous, et le recouvrir par dessus ; pour le glacer, il faut mettre un peu de sucre en pain pilé bien fin dans deux jaunes d'œufs, avec quoi il faut le dorer.

Autre gâteau au sucre.

Rafraîchir son levain le soir avec eau, pétrir à 7 heures, pour enfourner à une heure; trois quarts de livre de farine, trois

quarts de livre de beurre, trois quarts de livre de sucre, seize œufs, avec quoi on met ses eaux.

Gâteau aux prunes.

Une livre de farine, six onces de beurre, six œufs, la moitié d'un levain de trois sous, il faut la pétrir en faisant fondre son beurre dans le lait, l'étendre sur une planche de l'épaisseur d'un doigt, y faire un bord comme aux pâtés, et mettre dessus des prunes fendues, en observant de mettre la peau du côté de la pâte, un quart de livre de sucre pilé par-dessus et des morceaux de beurre frais, mettre avec le tamis un peu de farine, cuire au four ou à la tourtière.

Gâteau aux anchois.

La pâte comme ci-dessus; l'on prend des anchois que l'on lave bien et ôte les arrêtes, les mettre par-dessus avec du beurre frais; on cuit au four, et on met ses gâteaux dans des planches de fer blanc; on fait des gâteaux aux anchois avec un pain que l'on applatit simplement, le dedans est le même, on peut y ajouter un peu de crême.

Gâteau de Milan.

Une livre de farine, trois quarts de livre de sucre, un citron, demi-livre de beurre, quatre œufs, un morceau de beurre cuit de la grosseur d'une noix ; on le dore et on cuit au four sur un papier graissé.

Autre gâteau de Milan.

Trois quarts de livre de farine, demi-livre sucre pilé, un quart de livre de beurre frais, deux poignées d'amandes douces, deux œufs, un petit morceau de beurre cuit, une pincée de sel.

Gâteau de biscuit.

Demi-livre de sucre et demi-livre d'œufs, un blanc de plus et un jaune de moins, l'écorce d'un demi-citron : battez d'abord bien le sucre avec les jaunes, que vous mettrez les uns après les autres : ensuite faites venir les blancs en neige, mettez-les dedans, puis mêlez doucement un quart de livre de farine tamisée : jetez le tout dans le moule, qui doit être engraissé, et mettez au four avant que le pain soit cuit.

Autre gâteau de biscuit.

Une livre de sucre fin, demi-livre de farine, un quart de livre d'amandes pilées, quatorze jaunes d'œufs, l'écorce et le jus de deux citrons; on met le tout dans la bassine et on le bat une heure; vous les battez en neige, vous prenez seize blancs d'œufs que vous mêlez avec le reste; quand on dresse, on glace avec du sucre dans un tamis.

Gâteau à la tourtière.

Demi-livre beurre frais, demi-livre de sucre, demi-livre de farine, six œufs, un peu de citron ou d'eau de fleurs d'orange, battre le tout ensemble une heure, et mettre cuire dans la tourtière.

Gâteau aux pêches.

De la même manière, mais il faut peler les pêches ou abricots, et mettre demi-livre de sucre aux abricots.

Gâteau aux pommes de terre.

Il faut prendre un quart de livre de pommes de terre bouillies et pelées, les broyer avec quatre jaunes d'œufs et les bien battre, y ajouter l'écorce d'un citron hachée, une tasse de sucre pilé, battre

six blancs d'œufs en neige, mêler le tout, vider dans un plat engraissé de beurre frais, et mettre du feu dessus et dessous.

Goffres d'Hollande.

Une livre et demie de farine, une livre de sucre, demi-livre beurre frais ou cuit, un pot de bon lait, trois œufs, l'écorce d'un citron, battre bien le tout avec une verge.

Goffres à l'hollandaise roulés.

Une livre et quart de farine, treize œufs, une livre de beurre, un pot de lait, une cuillerée de sucre, une cuillerée de levain de bière et un peu de sel; vous le laissez lever et le faites cuire au fer, et en les sortant du fer, vous les poudrez de sucre et de cannelle.

Goffres roulés.

Une livre de farine, un quart de livre de sucre, un quart de livre de beurre moitié cuit, moitié frais, une écorce de citron, défaites la farine et le sucre avec du lait, vous fondez le beurre que vous y mettez.

Goffres à l'eau.

Prenez demi-livre bon poids de farine, un quart de livre de beurre, un quart de livre de sucre, l'écorce d'un citron, et défaites cela avec deux verres de vin et un verre d'eau.

Goffres à la crême.

Une livre de farine, demi-livre de beurre moitié frais, moitié cuit, demi-livre de sucre, demi-pot de crême; défaites le tous ensemble.

Millias à la tourtière.

Pour une grande tourtière, il faut six cuillerées à soupe de farine, qu'on mélange avec de l'eau bien bouillante: quand c'est refroidi, on y mêle dix ou douze jaunes d'œufs, une pincée de sel; on fait tiédir à part un sou de lait, dans lequel on met presqu'autant de sucre que l'on a mis de farine, un quart de livre bon poids de beurre frais; on mêle le tout ensemble dans une grande casserole sur le potager, en le remuant jusqu'à ce qu'il épaississe, après quoi l'on y jette les blancs d'œufs bien fouettés en neige comme pour biscuits, on bat le tout ensemble un moment, et on le met dans la tourtière bien frottée

de beurre, avec bon ſeu dessus et dessous; une cuillerée d'eau de fleurs d'orange n'y fait pas mal, il faut la mettre dans le lait en même temps que les blancs d'œufs, il est cuit dans moins de trois quarts d'heure; le moins que l'on découvre la tourtière n'est que le mieux.

Pets à la poêle.

Pour un sou de lait, que l'on fait bouillir, et l'on y met de la farine jusqu'à-ce qu'il soit bien épais; on fait toujours cuire en remuant jusqu'à ce que la pâte se détache; l'on y met six œufs, du sel, l'on bat le tout demi-heure, et l'on met par cuillerée dans le beurre bien chaud.

Pilau.

Une bonne écuelle de riz qu'on lave bien, et qu'on étend sur une serviette pour le bien sécher: quatre écuellées de bon bouillon gras, que l'on met dans un pot sur le feu; dès qu'il bout, on y défait son saffran et on y jette son riz: il faut laisser le pot sur le feu un bon quart d'heure, après quoi on le descend sur un petit feu, et l'on met un linge sous le couvert du pot pour qu'il ferme mieux; on le laisse ainsi une demi-heure ou plus, cela ne fait rien, il est alors prêt à dresser.

DES FRUITS.

Abricots au sucre.

Autant de sucre que de fruit; faites cuire à moitié votre sirop, ensuite mettez-y vos abricots, que vous ferez cuire deux ou trois ondes : vous les ôtez, et les laissez jusqu'au lendemain, que vous les finirez de cuire; lorsqu'ils auront un peu cuit, ôtez-les et finissez de cuire le sirop : il n'y faut point d'eau.

Coings en morceaux.

Une livre de coings coupés en quatre, pelez et ôtez bien les cœurs, une livre de sucre; quand le sirop est écumé, mettez vos coings, faites-les cuire à petit feu; couvrez-les bien pendant qu'ils cuisent.

La gelée de coings se fait comme celle de pommes.

Compote de citron.

Quatre citrons coupés par tranches, que l'on fait cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. On fait un sirop clair avec demi-

livre de sucre, où l'on met ses citrons, on les fait cuire quelques ondes à petit feu; après les avoir sortis, on finit le sirop seul, et l'on met deux jus de citron en dressant.

Compote d'oranges.

Prenez l'écorce de trois oranges douces coupées en quatre, les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles viennent tendres, demi-livre de sucre; quand c'est écumé, vous les jetez dedans, vous les faites cuire à petit feu et y exprimez le jus de deux oranges; quand vous voyez qu'elles sont cuites, le sirop pas trop épais, on peut couper les oranges par zestes.

Compote de poires beurées blanches.

Six livres de poires que l'on pèle, que l'on partage, et dont on ôte les cœurs, une livre beau sucre bien pilé, que l'on met dessus jusqu'au lendemain; on les met sur le feu et on les laisse cuire jusqu'à ce qu'elles paraissent tendres; on les retire dans un bassin de terre, on laisse bien épaissir le sirop qu'on verse ensuite dessus; deux jours après, on les recuit de la même manière, et l'on y joint l'écorce d'un ou deux citrons coupés par zestes; il faut les visiter tous les huit jours, et les recuire si l'on trouve le sirop trop clair.

Compote de concombres.

Prenez des concombres bien verts, frottez-les avec un linge bien rude, piquez-les par-tout avec une épingle: vous faites une saumure forte, où vous les mettez tremper au moins six semaines; il faut les sortir de là, et les jeter dans l'eau claire pendant dix ou douze heures; pendant lequel temps il faut les frotter, et les changer d'eau au moins toutes les heures; puis vous les mettez dans un poêlon, bouillir quelques ondes, et vous y jetez un peu de coriandre, pour un sou six deniers sur environ une dizaine de livres de concombres; quand vous les sortez de là, vous les mettez un peu égoutter sur une corbeille, et vous les jetez dans l'eau froide en les couvrant bien; quand ils sont refroidis, vous les essuyez avec un linge doux, qu'ils ne s'écrasent pas, vous les rangez dans un pot vernis dehors et dedans, vous faites un sirop d'environ un tiers de sucre que de concombre, que le sirop soit un peu abondant; vous les jetez tout bouillans sur vos concombres, et chaque jour vous les coulez, et les faites bouillir quelques ondées pendant huit jours; et le dernier, vous faites le sirop un peu épais, vous le délayez avec du bon vinaigre blanc, qui

trempe sur les concombres, vous mettez en les rangeant quelques clous, un peu de cannelle et quelques grains de poivre blanc; ayez soin que votre compote soit toujours bien couverte.

Epine-vinette.

Prenez-en de belles grappes, ôtez-les petits grains avec une épingle, une livre de fruit, deux livres de sucre; mettez les dans le sirop à moitié fait, cuisez les deux fois à petit feu; il faut y exprimer une poignée d'épine-vinette, et mettre le jus avant d'y jeter les grappes.

Griottes de Turquie à l'eau-de-vie.

Demi-livre de sucre que vous faites cuire à moitié; bien écumé, une livre de griottes, dont vous ôtez la queue, et que vous faites cuire trois ou quatre ondes à petit feu, et les retirez avec l'écumoire; vous laissez épaissir votre sirop, ensuite vous y mettez de l'eau-de-vie pendant qu'il est encore sur le feu, et le dressez sur vos griottes dans un pot de verre.

Groseilles en grains.

Autant de sucre que de fruit, faites le sirop un peu épais, mettez-y vos groseilles, faites-les cuire à petit feu en deux fois; les framboises entières de même que les groseilles.

Marmelade d'abricots.

Trois quarts de livre de sucre pour une livre de fruit; il faut que les abricots soient bien mûrs; pelez-les et les desséchez sur le feu; faites cuire votre sirop à la perle, et mettez le fruit dedans, remuez-le bien avec une spatule en le faisant cuire à grand feu : quand votre marmelade se détache de la poêle vous la dressez.

Marmelade de griottes.

Une livre belles griottes dont vous ôtez les noyaux et demi-livre de sucre.

Marmelade de pommes.

Prenez une livre de pommes reinettes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur, demi-livre de sucre; cuisez les pommes à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, mettez le sucre râpé et de la cannelle, et laissez cuire jusqu'à être bien épais.

Noix confites.

Prenez les noix que vous voudrez, faites attention que la coque ne soit pas formée, mettez-les dans douze ou quinze eaux différentes, jusqu'à ce qu'elles se soient attendries au point qu'une épingle ne puisse pas en enlever une de la poêle, ensuite vous les mettez sur un linge blanc pour les essuyer; quand elles sont froides, on passe un lardon de citron confit dedans, et on les pique avec un peu de cannelle et des petits morceaux de clous de girofles, dont vous ferez aussi un nouet pour mettre dans le sirop; il faut le double de sucre que de noix, le clarifier, et quand il a pris la consistance de sirop, vous jetez vos noix toutes assaisonnées dedans, et quand elles sont cuites à moitié, on les met dans une terrine où on les laisse quelques jours; ensuite on les finit de cuire : il faut avoir soin de les piquer avec une broche de bas, afin qu'elles ne durcissent pas.

Noix en salade.

Il faut les piquer et les jeter à mesure dans l'eau froide, les laisser tremper pendant neuf jours, en changeant tous les jours l'eau, ensuite les faire cuire dans

moitié eau, moitié vinaigre, jusqu'à ce qu'une paille puisse les piquer facilement, quand elles ont été assez bouillies, il faut les laisser bien égoutter, ensuite les ranger dans un pot, y mettre du poivre et du vinaigre, qu'elles soient couvertes, et les visiter de temps en temps, pour en remettre lorsqu'elles en ont besoin.

Oranges douces farcies.

Prenez quatre oranges, que vous ferez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les changeant d'eau chaude deux fois : partagez-les par le milieu, curez-les avec une cuiller à café, ayant soin de garder ce que vous en ôterez : faites une bonne marmelade de pommes bien délayée, vous prendrez le dedans de vos oranges, dont vous aurez ôtez les pepins, et le mêlerez parmi votre marmelade; ensuite, faites un sirop d'environ demi-livre de sucre en pain; quand il sera à peu près fait, faites cuire un peu vos morceaux d'oranges dedans, vous remplirez vos oranges avec votre marmelade, et vous garnirez votre plat, ayant soin que l'écorce soit dessus; quand votre sirop sera bien cuit, vous le viderez également sur votre plat.

Orangette.

On met tremper des zestes d'oranges douces pendant vingt-quatre heures dans un pot d'eau-de-vie, demi-livre de sucre, et l'on passe dans la chausse.

Pêches cerises au sucre.

Une livre de pêches, mettez-les cuire à petit feu, une livre de sucre, le sirop assez épais; avant de mettre les pêches, écumez-les deux fois.

Pêches sanguines au sucre.

Autant de fruit que de sucre, donnez une onde aux pêches, ensuite faites le sirop; faites un peu cuire les pêches dedans, puis ôtez-les pour faire épaissir le sirop que vous jetterez dessus; après deux ou trois jours finissez de le cuire.

Pêches sanguines à l'eau-de-vie.

Vous râperez six onces de sucre pour une livre de fruit, vous les mettrez dans une terrine, les couvrirez du sucre que vous avez râpé, et les laisserez vingt-quatre heures; ensuite, faites-les cuire sans y mettre de l'eau; mettez l'eau-de-vie quand cela est froid, il en faut à peu près autant que de sirop.

Pêches rouges ou blanches.

Autant de sucre que de fruit, on ôte les taches de la peau, coupez-les par le milieu, laissez-les vingt-quatre heures dans le sucre râpé et cuisez-les en deux fois à petit feu; quand les pêches sont bien mûres, on peut y mettre moins de sucre, et pour en faire une marmelade, on les défait bien, et on les fait cuire en une seule fois.

Pêches au plat.

Faites cuire avec du sucre, un morceau de beurre frais, trois ou quatre jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait, et le jetez dessus; un instant sur le feu en remuant toujours.

Poires au chocolat.

On coupe les poires par quartiers, et on les met dans un plat avec une goutte de vin et poudrés de farine : on les fait frire dans le beurre bien chaud; ensuite, on les tire, on met du lait dans la casserole avec du sucre et de la cannelle, et on les fait cuire bien doucement pendant une heure; à la fin, on met de la crême et un jaune d'œuf pour lier la sauce; toutes les poires peuvent également servir pour cela, mais les beurrées blanches sont meilleures.

Poires confites.

Trois livres de poires, une livre de coings : il faut que les poires cuisent jusqu'à ce qu'elles soient tendres avant que de mettre les coings ; sur les quatre liv. il faut mettre deux livres de sucre, un peu de cannelle et de girofle.

Poires rousselettes sèches.

Cinq livres de poires, qu'il faut peler avec soin, les faire bouillir dans l'eau ; quand elles sont tendres, les tirer, et mettre une livre de sucre dans cette même eau ; quand votre sirop est bien écumé, y mettre les poires, les faire cuire demi-heure, dresser le tout dans une bassine, et le lendemain les recuire jusqu'à ce que le sirop soit épais, prendre garde qu'il ne brûle pas, dresser et les laisser dans le sirop vingt-quatre heures, ensuite les ranger sur des feuilles de fer-blanc aussi égouttées qu'il se peut, pas trop près, et les mettre à la plaque.

Poires rousselettes à l'eau-de-vie.

Pelez les poires et les mettez à mesure dans l'eau froide; ensuite faites-leur donner une onde avec une poignée de pelure, sortez-les de l'eau et faites-les égoutter ; sur

trois livres de poires il faut une bonne livre de sucre; quand le sirop est clarifié, faites-leur donner une onde, ensuite on les met dans le pot bien égoutter; vous faites ensuite épaissir le sirop, et quand il est froid, vous mettez trois cuillerées de sirop sur une d'eau-de-vie, et vous couvrez vos poires.

Pommes aux amandes.

Il faut peler vos pommes, les couper en deux et en ôter le cœur; les faire cuire dans de l'eau avec un peu de sucre, qu'elles soient bien cuites, mais non pas défaites; quand elles sont cuites, vous prenez une poignée d'amandes, que vous pelez et pilez, pas bien fines; quand elles sont pilées, vous les défaites avec un peu de crême et de sucre, et vous remplissez vos pommes de ses amandes; vous mettez du feu sur le couvert d'une tourtière, pour y donner de la couleur : il faut qu'elles soient rousses.

Pommes à la tourtière.

Coupez vos pommes en deux, ôtez-en le cœur, et mettez un morceau de sucre et un de beurre frais dedans chacune; vous les mettez dans la tourtière, du feu dessus et dessous, elles viendront rousses comme de l'or.

Pommes farcies.

Vous mettez un morceau de beurre dans les pommes dont vous aurez ôté le cœur, avec de la cannelle et des amandes pilées ; vous ferez fondre du beurre frais dans la tourtière, et y mettrez les pommes avec petit feu dessus et dessous.

Prunes confites au sucre.

Les prunes étant cueillies par un temps sec, et dans un point de maturité convenable, il faut les piquer chacune dans toute leur circonférence, les mettre dans l'eau froide, mettre de l'autre eau dans la bassine de cuivre sur le feu ; et, dès qu'elle commence à bouillir, sortez les prunes de l'eau froide, et les mettez dans celle-ci avec la main, qui doit y entrer sans être offensée de la chaleur : on ne doit les y laisser qu'un instant, et les remettre dans l'eau froide d'où on les avait tirées précédemment, avec cette eau chaude, vous faites votre sirop, en mettant le même poids de sucre que de fruit ; quand le sucre est fondu, vous mettez vos prunes dedans, et faites donner une onde, après quoi vous les retirez de dessus le feu ; il faut encore pendant quatre jours de suite les mettre sur le feu, et

leur faire donner une onde chaque fois ou deux par jour; on les branle dans la bassine, afin qu'elles soient humectées suffisamment; le sirop surnageant, on les place dans les vases qu'on leur a destinés; on fait cuire le sirop jusqu'à ce qu'il soit parvenu au point de filer, et on le verse sur les prunes; on conçoit bien, par les opérations ci-dessus, qu'il faut que dans le commencement et jusqu'au dernier point, le sirop soit léger et non épais.

Prunes gentilles.

Pour une livre de fruit il faut trois quarts de livre de sucre; il faut mettre tremper les prunes dans de l'eau froide, et faire un sirop bien épais, quand il sera cuit, vous mettrez vos prunes dedans, jusqu'à ce qu'elles donnent l'onde; vous les dressez dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous finirez de les cuire; il ne faut pas qu'elles soient trop mûres ni trop vertes.

Fruits secs.

Cinq douzaines d'abricots blancs presque mûrs, ôtez le noyau avec un petit bâton, et mettez-les dans une terrine, jetez de l'eau bouillante dessus, couvrez-les et les laissez jusqu'à ce qu'ils puissent se peler sans couteau: on fait cuire une livre et demie de

sucre, jusqu'à ce que ce soit assez épais; on y met les abricots qu'on fait boutonner jusqu'à ce qu'ils soient bien pénétrés; on les laisse ensuite deux jours dans le sirop, et on les dresse sur une feuille de fer-blanc; on les tourne de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient secs. Les poires et les autres fruits se font de même.

Gelée de pommes à l'orange.

Trois douzaines de belles pommes reinettes, que l'on coupe par quartiers, dont on ôte les cœurs, on les fait cuire dans un poêlon un peu grand, bien couvertes d'eau; lorsqu'elles sont défaites, on les passe dans un linge pour en tirer le jus, et pour qu'il soit bien clair, il faut les repasser une autre fois dans un linge double; cela doit rendre deux livres de jus, sur lesquelles on met trois livres de sucre, cinq oranges de Portugal, qu'il faut écorcher aussi épaisses qu'on le peut, faire bouillir cette écorce jusqu'à ce qu'une paille puisse la percer, la couper ensuite par fils, et jeter ces fils d'orange dans le jus de pomme; après qu'il a écumé avec le sucre, les laisser bouillir un instant, exprimer le sucre des oranges, et le jeter parmi, au moment que l'on dresse, en le laissant seulement donner une onde.

Gelée de pommes reinettes.

Coupez les pommes reinettes dans une bassine avec de l'eau froide; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien épaisses, et que les pommes soient bien défaites; passez-les dans un tamis, mettez une livre de sucre sur une livre de jus, l'écorce et le jus d'un citron par chaque livre, qu'il ne cuise qu'un bouillon.

Gelée de groseille.

Prenez un peu d'eau, que vous mettrez dans une bassine; pesez votre fruit et mettez autant de livres de sucre que de livres de fruit; lorsque l'eau bouillira, jetez-y le sucre, et lorsque vous voyez que le sirop est d'une bonne épaisseur, jetez-y le fruit, et le laissez cuire jusqu'à ce que la goutte tienne à la cuiller, ensuite passez-la dans un tamis ou linge, et mettez-la dans des pots bien essuyés, et quand elle sera prise, couvrez les pots, en mettant des papiers trempés dans de l'eau-de-vie dessus; serrez-les dans un endroit frais.

Pour faire les framboises, groseilles ou griotes entières, la même chose, à la réserve que l'on ne fait pas tout-à fait autant cuire le sirop, et que l'on ne passe pas au tamis.

Gelée de framboises.

Trois quarts de livre de sucre pour une livre de fruit ; tirez le jus de vos framboises , et c'est ce que j'appelle fruit , mettez le tout sur le feu cuire quelques ondes, et passez dans un tamis de crin. La gelée de groseille se fait aussi de même.

Pâte de prunes.

Otez les noyaux , cuisez-les à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien défaites et bien épaisses ; sur une livre de prunes , une livre de sucre râpé , que l'on fait cuire quelque temps avec les prunes ; passez au tamis de crin et dressez sur des feuilles de fer-blanc.

Les pâtes d'abricots et de coings se font de même.

Pâte de groseilles.

Tirez du jus et le faites cuire et écumer; joignez y une livre de sucre râpé , faites-leur jeter quelques ondes ensemble , et les dressez comme les précédentes.

Pâte de coings mêlée de pommes.

Prenez dix coings et vingt pommes , faites-les cuire à l'eau après les avoir coupés , jusqu'à ce que ce soit bien défait , et

passez dans le tamis de crin ; prenez deux livres de cette bouillie et une livre de sucre râpé, faites cuire jusqu'à ce que la pâte se détache de la poêle.

DES CRÊMES.

Crême frite.

L'on met dans une cassette du lait, de la farine, du sucre, l'écorce d'un citron hâché fort menu, la faire cuire en remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit plus épais que de la bouillie : sur la fin on y met trois jaunes d'œufs qui cuisent encore une onde, et l'on dresse sur une planche saupoudrée de farine ; on la laisse trois ou quatre heures, on la coupe par carrelets, on la frit dans du beurre bien chaud et du sucre par dessus.

Crême blanche de girofle.

Battre cinq blancs d'œufs avec du sucre en neige, faire bouillir du lait avec de la cannelle ou du girofle ; lorsqu'il a cuit quelques ondes, on le laisse un peu refroidir, afin qu'il ne fasse pas trancher les blancs ; vous le versez dessus et le remettez sur le feu, jusqu'à ce que l'on

sente qu'elle s'épaissit, et en dressant on la passe dans un linge.

Crême veloutée.

Trois mous de poulets bien lavés, séchés et pilés dans un mortier de marbre, un pot de crême que vous faites bouillir, où vous mettez une cuillerée de sucre, et la laissez refroidir jusqu'à ce que l'on y puisse souffrir le doigt; vous y mettez ensuite les mous, avec le goût que vous voudrez donner à la crême; ensuite vous passerez trois fois dans un linge, et vous mettrez votre crême dans un plat sur le potager avec un peu de feu; la délicatesse de cette crême consiste au degré de chaleur que vous lui voudrez donner; il faut qu'elle soit tremblante comme un blanc-manger; si on ne peut avoir de la crême, elle se fait également avec du lait, en y mettant une poignée d'amandes pilées bien fines pour l'épaissir.

Crême au chocolat.

Demi-pot de crême, demi-once de sucre, quatre onces de chocolat râpé; on fait bouillir cette crême avec, et quand elle est un peu refroidie, on la vide sur un jaune d'œuf, que l'on défait avec un peu de crême: on la fait cuire ensuite quatre ou cinq ondées en remuant toujours.

Crême blanche.

Trois blancs d'œufs, deux cuillerées eau de fleurs d'orange ; on bat les blancs en neige et on les laisse reposer; demi-pôt de crême, demi-once de sucre : quand la crême est bouillie, et qu'elle est refroidie, on la verse sur ses œufs, toujours en remuant, et on passe par la passoire.

On fait des crêmes à choux, à la vanille, à la cannelle et aux jaunes d'œufs comme ci-dessus.

Crême au café blanc.

Faites griller un quart de livre de café, jetez-le sortant de la poêle dans un demi-pot de crême bouillante, faites même cuire deux ondées, mêlez-y une bonne demi-once de sucre.

Crêmes d'amandes.

Demi-livre d'amandes, les peler et piler bien fines, vous y mettez un peu d'eau ; quand elles sont bien pilées, vous les défaites et les passez dans un linge, vous y mettrez du sucre ce que vous trouverez convenable, et vous y donnerez le goût que vous voudrez ; vous la ferez cuire dans une cassette toujours en

la remuant ; lorsque vous verrez qu'elle est assez épaisse, vous dresserez.

Crême de pistaches.

Un quart de livre de pistaches pilées grossièrement, trois jaunes d'œufs, demi-quart de sucre et demi-pot de crême.

Crême aux biscuits.

Coupez de gros biscuits, une tasse d'eau de fleurs d'oranges, demi-pot de crême, trois jaunes d'œufs, mitonnez à petit feu.

Crême blanche à la neige.

Battre six œufs à la neige, les prendre ensuite avec une cuiller à soupe l'un après l'autre, que vous faites cuire dans du lait, on y met du sucre ; rangez-les dans un plat ; mettez une crême jaune dessus et dessous.

Crême brûlée.

Faites roussir deux onces de sucre dans une goutte d'eau ; faites bouillir demi pot de crême avec une once et demie de sucre brûlé ; versez le tout sur deux ou trois jaunes d'œufs, qu'on a battu avec des zestes de citron bien menus, et quelques gouttes de crême : on remet le tout dans la casserole,

et

et l'on fait cuire deux ou trois ondes, toujours en remuant; passez à la passoire.
Les crêmes jaunes se font avec une décoction de noyaux de pêches et des jaunes.

Fromage glacé.

Un pot de crême, un quart de livre de sucre, une tasse d'eau de fleurs d'orange : on met le tout dans une boite bien fermée, et autour six livres de glace pilée, quatre livres sel pilé. Aux pistaches et au chocolat de même.

DES LIQUEURS.

Eau de genièvre.

Faites griller deux poignées de genièvre, jusqu'à-ce qu'il ait bien de l'odeur ; après, on le met tremper tout chaud dans un pot d'eau-de-vie ; pesez six onces de sucre et le passez dans la chausse.

Liqueur au citron.

Prenez un pot de la meilleure eau-de-vie, mettez y une livre de sucre et les zestes de trois citrons coupés tant fin que possible ; laissez infuser le tout pendant six semaines dans une bouteille bien bouchée,

ayant soin de la remuer de temps à autre pour faire fondre le sucre; au bout des six semaines, on le fait filer à travers quatre doubles de papier gris, dans un entonnoir couvert fait exprès.

Persicot.

Prenez trois pots d'eau-de-vie de France, une livre de noyaux de pêches coupés bien fins, un quart de livre de sucre, les zestes de deux citrons; mettez tremper le tout pendant six semaines, et le remuez tous les jours; il faut le passer deux fois dans un linge épais, le sucre doit se fondre dans la moitié de la liqueur; passer sur un peu de feu, remettre ensuite le tout ensemble, et le filtrer dans un cornet de papier.

Ratafia de pêches.

Pour une bouteille et demie d'eau-de-vie, il faut cent noyaux de pêches, que l'on prend au moment qu'on mange les pêches: on les laisse infuser pendant six semaines, au bout de ce temps on y met trois quarts de livre de sucre en poudre; il faut remuer le tout de temps en temps, et le laisser infuser encore trois semaines, après quoi vous faites filtrer votre liqueur.

Ratafia à l'orange.

On prend quatre oranges de Portugal, au mois de janvier; on les coupe en quatre, on ôte les pepins avec un cure-dent, on les met dans un pot de grai verni en dedans et tout neuf, avec une bonne pinte d'eau-de-vie: on laisse infuser ses oranges pendant quarante jours, on remue de temps en temps avec une spatule de bois; à la fin de ce temps, on retire ses oranges, et l'on met une livre et quart de sucre par bouteille d'eau-de-vie : quand le sucre est bien fondu et remué, on fait filtrer la liqueur.

Sirop de vinaigre.

L'on met environ cinq à six livres de framboises dans un grand plat ou bassin de terre, on verse dessus du meilleur et plus fort vinaigre rouge; il faut que les framboises en soient entièrement couvertes, un pot doit à peu près suffire; on les met à la cave pendant neuf jours, après quoi on les écrase et on les passe dans un linge; on pèse son jus, et l'on met une livre et demie de sucre sur une livre de jus; il faut le faire cuire sur un bon feu, et le faire écumer; lorsqu'il ne jette plus de crasse, il doit être assez cuit pour le dresser dans des bouteilles.

Sirop de griottes.

Mettez deux livres de griottes pour une de sucre, et un peu d'eau pour le faire fondre : quand il aura jeté quelques bouillons, vous le passerez, et le ferez bien cuire.

Sirop de limon.

Un pot de jus de citron, trois livres de sucre, les zestes de deux citrons, cuire quelques ondes et le dresser.

Sirop de mûres.

Tirez avec un peu d'eau le jus des mûres, ensuite pesez le jus, et mettez autant pesant de sucre ; cuisez-le deux ou trois ondes, et dressez.

Sirop de capillaire.

Ayez de l'herbe de capillaire, que vous mettez tremper vingt-quatre heures dans l'eau bouillante, mettez demi pot d'eau pour une livre de sucre, et quand il est cuit à moitié, le passer par la chausse, et ensuite le recuire jusqu'à épaisseur convenable : en dressant, y ajouter de l'eau de fleurs d'oranges.

Sirop de groseilles.

Cinq livres de groseilles égrenées, deux livres de griottes épluchées, les pétrir

ensemble, les mettre douze heures à la cave, ensuite mettre cela dans la chausse, et laisser passer tout doucement : mettez autant de sucre que de jus, faites un sirop clarifié, et quant il est presque cuit, vous y joignez le jus du fruit : on remue toujours, et l'on fait cuire deux ou trois ondes.

Sirop d'abricots.

On choisit des abricots mi-jaunes, on les pile et l'on met autant de sucre que de fruit, on les met dans une bassine, qu'on pose à la cave jusqu'au lendemain, qu'on les met cuire à moitié, en mettant un gobelet d'eau sur deux livres ; on les passe dans un canevas, et on les presse jusqu'à ce qu'il ne reste que les fils : ensuite on fait recuire le sirop jusqu'à-ce qu'il soit bien épais.

Sirop de coins.

Prenez une douzaine de coins très-murs, ôtez-en les cœurs et les peaux, pilez la chair et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce procédé vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus et le tirez au clair ; sur un quart de pot vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire avec le jus de coins jusqu'à-ce que le sirop ait de la consistance.

Sirop de pommes.

Prenez trois livres de pommes de reinettes bien saines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, et les faites cuire avec trois verres d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort et en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus et le tirez au clair, sur trois verres vous ferez cuire une livre de sucre : quand il sera à son point de cuisson mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Sirop de verjus.

Il faut des verjus de raisins blancs, les piler dans un mortier de marbre et les passer dans la chausse : une livre de jus, le jus et les zestes d'un citron, une livre et demie de sucre, faites cuire le tout deux ou trois ondes et le dressez.

SUPPLÉMENT.

Choumac.

Prenez du vin rouge, mettez-y du sucre et de la canelle, des petits raisins de passules bien pluchés : faites cuire cela jusqu'à consistance sans être gluant ; ayez d'un autre côté du pain frit au beurre frais, arrangé dans un plat, sur quoi vous verserez le tout, et ferez mitonner un moment avant de servir.

Choux à la crême.

Vous prendrez des choux, dont vous ôterez les feuilles vertes, et couperez les cœurs en morceaux, vous les ferez parbouillir et les laisserez égoutter; puis vous les mettrez dans un plat d'argent avec de la crême, du sel, du poivre, et du beurre frais dessus; vous les laisserez mitonner jusqu'à-ce qu'il n'y ait plus de sauce, et qu'ils s'attachent au plat.

Conserve de fleurs d'orange.

Une livre de sucre pour une once de feuilles, cuire le sirop jusqu'à ce qu'en soufflant il s'en aille en plume, et alors

jetez-y les fleurs; quand il a donné une onde, on dresse dans des morceaux de papier.

Cornichons au vinaigre.

Il faut cueillir ses cornichons dans une planche de concombres où il y en ait des murs, prendre les plus petits, en laisser la queue, les frotter dans un linge pour en faire tomber les duvets, les jeter ensuite dans un pot d'eau bouillante, où on les laisse sur le feu pendant quatre minutes, on les sort et on les jette dans de l'eau froide; lorsqu'ils n'ont plus de chaleur, on les met égoutter, après quoi on les dresse dans une bouteille à large cou: il faut les arranger, un lit de concombres et du sel pilé, avec quelques grains de poivre blanc et quelques feuilles d'estragon; un autre lit de concombres et ainsi de suite: on pile sur le tout sept ou huit grains de poivre, pour donner plus de goût; ensuite on verse dessus son vinaigre qu'il les couvre, mais il faut auparavant faire cuire le vinaigre; et le laisser refroidir avant de le verser; il faut du vinaigre blanc.

Croquante.

Deux cuillerées de sucre, deux de farine, un morceau de beurre comme une noix, une cuillerée de crême, une poignée

d'amandes pilées bien fines, pétrir le tout ensemble, et étendre, ou dans des moules ou dans la tourtière.

Autre croquante.

Un tiers de livre de sucre, autant d'amandes sans les peler, vous ne les pilez pas tant; deux blancs d'œufs, autant de farine que cela en pourra prendre: vous étendez vôtre pâte qu'elle tienne la grandeur de la tourtière; il faut qu'elle cuise à petit feu, et quand elle est froide, vous mettez dessus de la gelée de framboises et de la nompareille.

Farcement.

Des épinards bien pluchés et bouillis dans une grande eau, les bien serrer, les hacher, cuire du pain dans du gras de bouillon, des œufs durs dont on défait les jaunes, à six sous graisse de bœuf hachée, un bon quart de livre beurre frais; mêler le tout avec un peu de bonne crême, des châtaignes dont on a ôté la peau en les grillant, du poivre et du sel, tremper des feuilles de choux dans l'eau bouillante; il faut que l'eau cuise quand on met le farcement dans le pot; et le tirer à court bouillon: il faut le mettre à huit heures pour qu'il soit cuit à onze. On met de la crême dans un plat; l'on y met à onze

heures son farcement, on y fait entrer du beurre frais, et on fait mitonner cela jusqu'à-ce que l'on serve.

Farçonnettes.

Même farce, on les fait passer dans le beurre, et mitonner avec crême ou bouillon; on les enveloppe avec feuilles de blettes.

Fritures de racines jaunes.

Faites bouillir vos racines dans de l'eau jusqu'à-ce qu'elles soient extrêmement cuites, et qu'elles puissent se mettre en pâte, ensuite vous les pilerez dans un mortier, avec un biscuit, quelques biscotins et un peu de sucre, si ce n'est pas assez doux; quand elles seront bien pilées, vous prendrez un œuf ou deux, suivant la quantité que vous en ferez, vous les mêlerez avec pour les faire tenir, ensuite vous en formerez de petits morceaux en long, que vous roulerez dans la farine, et vous les ferez frire dans le beurre, qu'elles viennent d'un beau roux; vous observerez de n'y pas mettre trop d'œufs, seulement pour les empêcher de se défaire en les faisant frire.

Marmines.

Il faut prendre beaucoup d'épinards et peu de blettes, un peu de persil et de mar-

jolaine, hachez le tout bien fin et toujours ôter l'eau à mesure que l'on hache; mettez le beurre dans la casserole, et faites roussir à petit feu, ajoutez de bon lait peu à peu, on assaisonne de sel en dressant, jaune d'œuf et crême.

Melons en salade.

Prenez des melons avant qu'ils soient mûrs, ôtez la peau verte et ce qui est mûr en dedans; mettez-les tremper, après les avoir coupés par côtes, dans du bon vinaigre; ensuite, quand ils ont trempé neuf jours, les cuire au vinaigre, qui ne soit pas celui dans lequel ils ont trempé, jusques-à-ce qu'ils soient tendres; on y passe une paille, on y fait une infusion de cloux et de cannelle, avec quoi on fait sirop, et l'on bouche le tout ensemble.

Pâté de lièvre à la bourgeoise.

Dépouillez-le; gardez le sang; dépécez, lardez de gros lard assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, ail haché menu, empotez-le ensuite avec un demi-verre d'eau-de-vie, beurre: faites cuire à petit feu: quand la sauce est réduite, mettez-y le sang; faites chauffer sans bouillir; dressez dans une terrine, en rapprochant tous les morceaux, de sorte qu'ils paraissent n'en faire qu'un seul. Servez ce pâté froid pour entremets.

Pâté de lièvre en pot.

Levez-en les filets, coupez du lard en lardons; maniez-le avec persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic haché fin, sel et épices; couvrez de bardes de lard. Faites cuire sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures: étant cuits, arrangez vos filets dans une terrine, couvrez-les de bardes de lard, la sauce par-dessus; laissez refroidir, et servez pour entremets.

Rissole d'abricots.

Faites une sorte de pâte brisée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs d'orange, écorce de citron râpée, une pincée de sel et de l'eau. Formez en de petites abaisses; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots, dorez et faites frire au sain-doux; glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Rissole de champignons et mousserons.

Faites un ragoût de champignons et mousserons coupés par petits carrés; dégraissez et faites lier, mettez-y du jus de citron, et laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée; mettez entre deux un peu de votre ragoût; soudez-les, et faites frire au sain-doux. Servez glacé comme dessus.

Rissole de chocolat.

Sur des abaisses de pâte comme ci-dessus, mettez un peu de crême pâtissière, où vous aurez râpé suffisamment de chocolat pour qu'elle en ait le goût. Faites frire, et glacez comme dessus.

On en fait de café, de safran, de crême, de riz, d'amandes, pistaches, avelines, et de toutes sortes de fruits.

Sauce à Robert.

Hachez des oignons extrêmement menus et les faites cuire avec un morceau de beurre, quand ils sont roux, les ajouter de bouillon, et si l'on veut un peu de moutarde.

Sauce douce.

Du vinaigre, du sucre, des clous de girofle, de la cannelle, cuire le tout une bonne heure.

Sauce à l'orange.

Du bouillon, du beurre roulé et soufflé, du poivre, du pain râpé, une orange, coupée par tranches; quand on a un foie de chapon, on le pile et on le met en place de farine et de pain râpé.

Sauce aux anchois.

Du persil, un oignon, trois anchois, petites câpres, bien hacher le tout, le faire chauffer dans le beurre et ajouter du bouillon.

Soupe aux écrevisses.

On fait cuire une onde les écrevisses dans l'eau, on épluche les queues, on pile le reste dans un mortier de marbre, on met dessus du bouillon qui cuit, avec lequel on les fait cuire quelque temps, après quoi on passe dans un linge : on met dans un plat des morceaux de pain rôti, des morceaux de beurre frais, on fait mitonner avec son coulis, que l'on met sur le pain peu à peu ; sur la fin, on met ses queues par dessus ce pain, et lorsque l'on veut servir, on verse par dessus le reste de son coulis.

Tourte de ris de veau.

Faites blanchir ; mettez à l'eau froide, et essuyez, faites une abaisse de demi-feuilletage, foncez-en une tourtière ; faites dessus un lit de lard râpé ; assaisonnez de sel, poivre, épices, un peu de fines herbes ; dressez vos ris et mettez parmi des champignons, truffes et mousserons ; assaisonnez dessus comme dessous, et couvrez de tranches de veau, bardes de lard et beurre frais : couvrez d'une seconde abaisse : soudez, dorez et mettez au four. Découvrez et dégraissez quand elle sera cuite ; ôtez-en le veau et les bardes, ajoutez de l'essence de jambon, et servez.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

DU BŒUF.

Aloyau rôti. page 7
Bœuf à la mode. 8
Bœuf à la royale. ibid
Langues de bœuf. 9
Langues de bœuf rôties. 9
Pâté en pot. ibid
Rouelle de bœuf. 10
Id. *de bœuf aigre* ibid

DU VEAU.

Amourettes, 10
Blanquettes, 11
Boulettes de veau, ibid
Capilotade de veau, ib
Autre capilotade, 12
Croûtes aux rognons, i
Foie de veau entier, ib
Fressure de veau, ibid
Fressure de chevreau, 13
Fricandeaux aux légumes, ibid
Gelée de viande, ibid
Hachis de veau, 14
Longe de veau marinée, ibid
Oreilles de veau farcies, ibid
Pâté de veau sans croûte, 15
Poitrine farcie, 15
Ragoût de ris de veau, 16
Ravioles, ibid
Ris de veau à la poêle, ibid
Ris de veau à la St.-Cloud, 17
Ris de veau aux écrevisses, ibid
Ris de veau aux fines herbes, ibid
Ris de veau aux petits œufs, 18
Ris de veau aux truffes à l'italienne ibid
Ris de veau en fricandeaux, 19
Ris de veau farcis à la dauphine, ibid

Ris de veau marinés frits, 20
Ris de veau piqués à la broche, ibid
Ris de veau frits, ibid
Rissole de tettines de veau, ibid
Rouelle de veau, 21
Autre rouelle de veau, 21
Tête de veau, ibid
Veau accommodé en thon, 22
Veau en milcanton, 23

DE L'AGNEAU.

Tête d'agneau, 24
Quartiers d'agneau, ibid
Poitrine frite d'agneau, 26
Chevreau, ibid

DU MOUTON.

Carré de mouton à l'eau, 26
Haricots de mouton 27
Cervelles de mouton, ibid
Gigot de mouton à l'eau, 28
Gigot à la cloche, ib
Gigot roulé, ibid
Cotelettes de mouton ou de veau, 29
Cotelettes de mouton en haricots, ibid
Langues de mouton au vert, 30
Langues de mouton à la cuisinière, ibid
Pieds de mouton, ibid
Mouton aux raves, 31
Mouton aux pois, ibid
Poitrine de mouton marinée, ibid
Poitrine farcie au gras, 32

DU COCHON.

Cochon de lait à la broche, 32
Cochon de lait au père Douillet, ibid
Cochon de lait à la daube, 33
Coch. de lait en ragoût, 34
Atriaux, ibid
Boudins, ibid
Boudins au sang de cochon de lait, 35

Cervelat d'une demi-tête de cochon, 35
Manière d'accommoder les jambons, 36
Manière de conserver les jambons, 37
Manière de faire cuire les jambons ib
Manière de faire les jambons de Mayence, 38
Jambon à la braise, ibid
Jambon à la broche, ibid
Jambon à l'allemande, 39
Jambon frit, ibid
Coulis de jambon, 40
Pieds de cochon, ibid
Façon de faire les saucisses, 41
Façon de faire les saucissons, ibid
Saumure, 42

DE LA VOLAILLE.

Canards aux oignons, 43
Canards à la broche, ibid
Canards à la braise aux navets, ibid
Canards à la chicorée, 44
Canard à la purée verte, 45
Canard au jus d'orange, ibid
Dinde grasse à la cardinale, ibid
Dinde grasse aux truffes, 46
Dinde farcie de foies gras et truffes, ibid
Dindon à la Perigord, ibid
Dindon à la princesse, 47
Dindon à l'essence aux oignons, ibid
Dindon à la Provençale, ibid
Dindon à l'étouffade, 48
Dindon aux anchois, ibid
Dindon en daube, 49
Dindon en salmi, ibid
Dindon, dindonnaux, dindes rôtis, ibid
Pigeons à la crapaudine, 50
Pigeons aux poids, ibid
Pigeons farcis, 51
Pigeons au sang, ibid

Poulardes aux légumes et fricandeaux, 51
Poule au pot, 52
Poulets en fricassée, 53

DU GIBIER.

Alouettes, 53
Alouettes en caisses ib
Alouettes en ragoût 54
Alouettes en salmi, ib
Alouettes en tourte, 55
Bécasse à la broche ib.
Bécasse à la Provençale, ibid
Bécasse en salmi, 56
Bécassines en ragoût, ibid
Begue-Figue, 57
Cailles, ibid
Cailles à la braise, ibid
Cailles en ragoût, 58
Cailles à la poêle, ib
Cailles au gratin, 59
Cailletaux au salpicon, 60
Civet de lièvre, 61
Autre civet de lièvre, ibid
Autre civet de lièvre, ibid
Grives, 62
Grives à la braise, ib.
Grives au genièvre, 63
Grives en ragoût, ibid
Lièvre et levraut rôtis, ibid
Lièvre ou levraut à la Suissesse, 64
Lièvre à la bourgeoise, ibid
Lièvre à la daube, 65
Lièvre en ragoût, ibid
Terrine de lièvre ou levraut, ibid
Venaison, 66

DU POISSON.

Anchois, 66
Ferra sur le gril, 67
Merluche, 68
Merluche à la Savoyarde, ibid
Morue, 69
Morue au lait, ibid
Morue au gras, ibid
Moutailes soit Lotes frites, 70
Perches en salade, ib.
Poisson à la gelée, ib.
Poisson à la sauce blanche, ibid
Poisson aux écrevisses, ibid

Poisson mariné à l'huile, 71
Poisson à l'eau et à l'huile, ibid
Poisson au vin, 72
Poisson au bleu, 72
Poisson à l'huile, ib.
Poisson en salade, 73
Water-Fisch, ibid

DES LÉGUMES.

Artichauts au beurre noir, 73
Artichauts à la sauce blanche, 74
Artichauts en fricassée de poulets, ib.
Artichauts au jus, ibid
Artichauts à la bérigoule, ibid
Artichauts farcis, 75
Artichauts secs, ibid
Asperges, 76
Asperg. en pois, ibid
Cardes, ibid
Cardons d'Espagne, 77
Céleri, ibid
Céleri frit, 78
Champignons à la crême, ibid
Champignons à la française, ibid
Autre façon, ibid
Champignons au lard, 79
Champig. sur le gril, ibid
Chicorée blanche, 79
Choux, ibid
Choux-fleurs, 80
Choux au petit salé, ibid
Choux passés au beurre, ibid
Concombres, ibid
Côtes, 81
Courge au plat, ibid
Courgerons, 82
Courgerons frits, ibid
Courgerons par morceaux, ibid
Epinards, ibid
Féves, 83
Haricots au bouillon, ibid
Haricots passés au beurre, ibid
Houblons, 84
Laitues entières, ibid
Laitues farcies, ibid
Laitues frites, 85
Navets, ibid
Oignons, ibid
Oignons farcis, ibid
Petits oignons, 86

Oseille, 86
Pois en gousse, ibid
Pois en grains, 87
Pommes de terre ibid
Pourpier, ibid
Purée de pois, ibid
Racines jaunes, 88
Racines jaunes frites,
Raves, ibid
Raves passées au beurre, 88
Rebiolons, 89
Truffes fraîches au bouillon, ibid
Truffes au court bouillon, ibid
Truffes en ragoût 90
Truffes à l'huile, ibid

DES ŒUFS.

Oeufs à la coque, 90
Oeufs à la terrasse ib
Oeufs au beurre n. 91
Oeufs bouillis au jus, ibid
Oeufs à la crême, ibid
Oeufs aux anchois 92
Oeufs en tripes, ibid
Oeufs en fricassée de poulets, ibid
Oeufs farcis, ibid
Oeufs aux écrevisses, 93
Oeufs au café, ibid
Oeufs pochés, 94
Oeufs mignons, ibid
Oeufs à l'eau, 95
Omelette à l'allemande, ibid
Omelette au pain, 96
Omelette au plat ibid
Omelette au jus, 97
Omelette enflée, ibid
Omelette aux pommes 98
Omelette ordinaire, ibid
Omelettes aux herbes, ibid

DES RAGOUTS.

Ragoût de truffes, de mousserons, morilles, champignons, écrevisses, etc. de la page 99 à 107

DES SAUCES.

Sauce aigre, à la czarienne, etc. etc. de la page 108 à la page 128.

Coulis, 128
Coulis au roux le plus usité, 129
Coulis blanc, ibid
Coulis général pour toutes sortes de ragouts, 130
Blanc-manger, *etc.* 130 à 131

DES PATÉS.

Pâte de pâté, 132
Pâte croquante, ibid
Pâte feuilletée, etc. 133
Pâté de bœuf, 134
Paté de veau, *etc* de la page 134 à 138
Gâteaux fourrés, ibid
Croquantes, 139
Meringues, 140

DES TOURTES.

Tourte, 141
Tourte de pigeons ibid
Tourte de poissons, *de bécasses*, *etc.* de la page 142 à 148
Pouding, ibid
Autre pouding, ibid
Pouding à la serviette, ibid
Id. *à la tourtière*, *etc.* de la page 149 à 151
Ramequin, 152
Autre ramequin, ibid
Salée, 153
Tosait, ibid
Torches, 154
Id. *aux pistaches*, ibid
Id. *aux frambois*. ibid

DE LA PATISSERIE.

Alumettes, 155
Barquettes, ibid
Beignets de crêm. 156
Id. *de pommes et de pêches*, ibid
Id. *d'orange*, 157
Id. *à la mode de Lyon* etc., de 158 à 159
Biscuits de Savoie etc. de la page 159 à 160
Bricelets, ibid
Autres bricelets, ibid
Chaudelets, 161
Choux, ibid
Autre façon, ibid
Choux à l'angl. ibid

Creusets, 162
Croutes dorées, ibid
Croutes aux amandes etc. de 162 *à* 163
Echaudés, 164
Echaudés à la nouvelle élection, ibid
Gâteaux de ris, *etc.* de la page 165 à 169
Goffres de Hollande, *et autres*, de la p. 170 à 171
Millias à *la tourtière*, ibid
Pets à la poêle, 172
Pilau, ibid

DES FRUITS.

Abricots au sucre, 173
Coings en morceaux, *Compote de citron*, *etc.* de 173 à 175.
Epine-vinette, 176
Griotes de Turquie à l'eau de vie, ibid
Groseilles en grains, 177
Marmelade d'abricots, de 177 à 178
Noix confites, 178
Noix en salade, ibid
Oranges douces farcies, 179
Orangette, 180
Pêches, cerises au sucre, de 180 à 181.
Poires au chocolat, de la p. 181 à 182.
Pommes aux amandes de la p. 183 à 184.
Prunes confites au sucre, ibid
Prunes gentilles, 185
Fruits secs, ibid
Gelée de pommes à l'orange, 186 à 188
Pâte de prunes, *etc.* ibid.

DES CRÊMES.

Crême frite etc. de la page 189 à 192
Fromage glacé, 193

DES LIQUEURS.

Eau de genièvre 193
Liqueur au citron, ibid
Persicot, 194
Ratafia de pêches, de la p. 194 à 195.
Sirop de vinaigre, etc. de la p. 195 à 198.

SUPPLÉMENT.

Choumac, 199
Choux à la crême, ibid
Conserve de fleurs d'orange, ibid
Cornichons au vinaigre, 200
Croquante, ibid
Autre croquante, 201
Farcement, ibid
Farçonnettes, 202
Fritures de racines jaunes, ibid
Marmines, ibid
Melons en salade 203
Pâté de lièvre à la bourgeoise, ibid
Pâté de lièvre en pot, 204
Rissole d'abricots, ibid
Rissole de champignons et mousserons ibid
Rissole de chocolat,
Sauce à Robert, ibid
Sauce douce, ibid
Sauce à l'orange ibid
Sauce aux anchois, ibid
Soupe aux écrevisses, 206
Tourte de ris de veau, ibid

